KitchenAid®



SPEED
VITESSE
VELOCIDAD

BLENDER

INSTRUCTIONS AND RECIPES

MÉLANGEUR

INSTRUCTIONS ET RECETTES

LICUADORA

INSTRUCCIONES Y RECETAS

KSB550, KSB560, KSB570, KSB580



USA: 1-800-541-6390
Canada: 1-800-807-6777



KitchenAid.com
KitchenAid.ca

FOR THE WAY IT'S MADE.™

Proof of Purchase & Product Registration

Always keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Blender. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Before you use your Blender, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty.

Please complete the following for your personal records:

Model Number ____

Serial Number ____

Date Purchased ____

Store Name and Location ____________________________________

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Veuillez conserver une copie du coupon de caisse indiquant la date d'achat de votre mélangeur. La preuve d'achat vous assure du service d'après-vente sous garantie.

Avant d'utiliser votre mélangeur, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit accompagnant l'appareil. Grâce à cette carte, nous pourrons vous appeler dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité et nous conformer plus facilement aux dispositions de la loi sur la sécurité des produits de consommation. Cette carte ne confirme pas votre garantie.

Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle ____

Numéro de série ____

Date d'achat ____

Nom du marchand et adresse _________________________________

Comprobante de compra y registro del producto

Siempre conserve una copia del recibo de ventas que especifique la fecha de compra de su licuadora. El comprobante de compra le asegurará el servicio técnico bajo garantía.

Antes de utilizar la licuadora, complete y envíe por correo su tarjeta de registro del producto que viene junto con la unidad. Esta tarjeta nos permitirá contactarnos con usted en el improbable caso de una notificación de algún problema de seguridad con el producto y nos ayudará a cumplir con las cláusulas de la Consumer Product Safety Act (Ley sobre la seguridad de los productos para el consumidor). Esta tarjeta no asegura su garantía.

Complete lo siguiente para su registro personal:

Número del modelo _______________________________________

Número de serie ____

Fecha de compra ____

Nombre de la tienda y dirección ______________________________

Table of Contents

Continued on next page

ENGLISH

ENGLISH

Table of Contents

NOTE: DUE TO THE UNIQUE CONTAINER AND BLADE DESIGN, READ THESE INSTRUCTIONS AND RECIPES BEFORE USING YOUR NEW KITCHENAID® BLENDER TO ACHIEVE MAXIMUM PERFORMANCE RESULTS.

Blender Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠DANGER	**You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.**
⚠WARNING	**You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

ENGLISH

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Blender in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the Blender with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Blender. A scraper may be used but must be used only when the Blender is not running.
10. Blades are sharp. Handle carefully.
11. Always operate Blender with cover in place.
12. The use of attachments, including canning jars, not recommended by KitchenAid may cause a risk of injury to persons.
13. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
14. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

Volts: 120 Volts A.C. only.
Hertz: 60 Hz

NOTE: Your Blender has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

ENGLISH

Blender Features



* Model KSB550 48 oz. (1.5 L) Glass Pitcher
Models KSB560 and KSB580 56 oz. (1.75 L) Polycarbonate Pitcher
Model KSB570 56 oz. (1.75 L) Stainless Steel Pitcher

Blender Features

This Blender was built and tested to KitchenAid quality standards for optimum performance and long, trouble-free life.

Robust Motor
Rugged 0.9-horsepower motor supplies the power for superb performance with all blending tasks – from pureeing sauces to making chunky salsas, or uniformly crushing a pitcher of ice or frozen fruit within seconds for silky smoothies.

Easy clean, One-Piece Pitcher Design
One-piece design integrates a functional pitcher with dynamic interior contours that continually directs food into the blade for fast, thorough blending. The one-piece design also means cleaning is achieved without removing the blade and other parts. Pitcher stands up to extreme temperatures – from boiling soups to frozen margaritas and has a wide pour spout to ensure smooth pouring. Pitcher is dishwasher safe.

Polycarbonate Pitcher



[Models KSB560 and KSB580] One-piece 56 oz. (1.75 L) capacity clear, polycarbonate pitcher is shatter resistant, scratch resistant, and stain resistant. Pitcher handle features soft inner-grip for firm, comfortable, no-slip control.

Glass Pitcher



[Model KSB550] Durable 48 oz. (1.5 L) one-piece glass pitcher resists scratching, stains, and lingering odors.

Stainless Steel Pitcher



[Model KSB570] Durable 56 oz. (1.75 L) one-piece brushed stainless steel pitcher with handle is unbreakable and will stand up to the most demanding blending tasks.

Patented Stainless Steel Blade
Sharp oversized blade tines are positioned on four different planes for fast, thorough, and consistent blending. Our durable blade design is built into the pitcher for easy handling and cleaning.

Intelli-Speed™ Motor Control
Exclusive Intelli-Speed™ control automatically works to keep speed constant – even through density changes when ingredients are added. This advanced KitchenAid design maintains an optimal blending speed for each culinary task and control-pad setting.

Speed Selection Buttons
Create frozen drinks and puree sauces or soups in seconds. Blend with confidence, control, and consistency at all speed settings: STIR, CHOP, MIX, PUREE, and LIQUEFY. The PULSE MODE works with all five speeds. The CRUSH ICE mode is designed specifically for crushing ice and will automatically pulse at staggered intervals for optimal results.

Soft Start™ Feature
The Blender motor starts at a slower speed to pull food into the blade then quickly increases to selected speed setting. This design feature reduces start-up kick and allows hands-free operation.

Clean Touch™ Control Pad
Wipes clean in an instant. Smooth control pad has no crevices or cracks to trap ingredients.

Durable Steel-Reinforced Couplers
Commercial-quality couplers with 12 interlocking teeth provide direct transfer of motor power to the blade. Pitcher coupler is coated for quiet operation.

Stay-Put Lid with Clear, 2 oz. (60 mL) Ingredient Cap
Provides a strong seal. The flexible lid will maintain its tight seal throughout the life of the Blender. The lid includes a removable 2 oz. (60 mL) cap for convenience in measuring and adding ingredients.

Die-Cast Metal Base
Heavy, die-cast metal base ensures stable, quiet operation when blending a full pitcher of ingredients. Four rubber feet on wide, solid base provide a no-slip, non-marring grip. Smooth and rounded, the base is easy to clean and features tidy cord storage underneath.

Preparing the Blender for Use

ENGLISH

Before First Use

Before using your Blender for the first time, wipe Blender base with a warm sudsy cloth, then wipe clean with a damp cloth. Dry with a soft cloth. Wash one-piece pitcher, lid, and ingredient cap in warm, sudsy water or just add soap and warm water to the pitcher, place it on the Blender base, and blend to clean (see Care and Cleaning, p. 12). Rinse parts and wipe dry.

Blender Assembly

1. Adjust the length of the power cord to suit your needs.







2. Place the one-piece pitcher on the Blender base.



⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

3. Plug into a grounded 3-prong outlet. Blender is now ready for operation.
4. Before removing the pitcher from the base after use, always press OFF and unplug the power cord. If using the Pulse Mode, make sure the blinking red light is off (by pressing OFF) then unplug. Lift the pitcher in a straight, upward motion off of the Blender base.

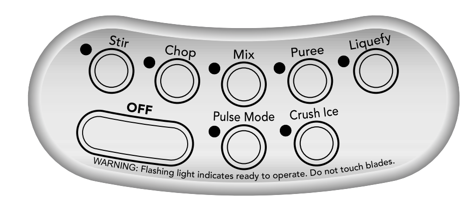
Using the Blender

Before Use

NOTE: While the Blender is on or the Pulse Mode indicator light is blinking:
- Do not interfere with blade movement
- Do not remove pitcher lid

Operating the Blender

The KitchenAid® Blender has five speeds: STIR, CHOP, MIX, PUREE, and LIQUEFY. In addition, it also features CRUSH ICE and PULSE MODE.



1. With convenient one-step operation, this unit will operate only when a speed selection button is pressed.
2. Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly placed on the Blender base.
3. Put ingredients in pitcher and firmly attach lid.



4. Press the desired speed button for continuous operation at that speed. The red indicator light by the selected speed will stay lit. You may change settings without stopping the unit by pressing a new speed button.

IMPORTANT: If blending hot foods or liquids, remove the center ingredient cap. Operate only on STIR speed.

5. To turn off the Blender, press OFF. The Off button will stop any speed and deactivate the Blender at the same time. Before removing the pitcher, press OFF to deactivate the Blender, and unplug the power cord.

Crush Ice Feature

Your KitchenAid® Blender offers a Crush Ice feature. When selected, the Blender will automatically pulse at staggered intervals at the optimal speed for crushing ice or other ingredients.

1. Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly in place on the Blender base.
2. Put ingredients into the pitcher and firmly attach lid.
3. Press CRUSH ICE. The indicator light will stay lit. The Blender will automatically pulse at staggered intervals.



4. To turn off the Crush Ice feature, press OFF. The Blender is now ready for continuous operation.
5. Before removing the pitcher, press OFF to deactivate the Blender, and unplug the power cord.

Using the Blender

Pulse Mode Feature

Your KitchenAid® Blender offers Pulse Mode, which allows a "Pulse-at-any-Speed" feature.
NOTE: Pulse Mode will not work with the Crush Ice feature.

1. Before operating the Blender, make sure the pitcher is properly in place on the Blender base.
2. Put ingredients into pitcher, and firmly attach lid.
3. Press PULSE MODE. The indicator light above the button will blink to indicate that all five speeds are in the Pulse Mode.



4. Select a speed button. Press and hold for the desired length of time. Both the speed button and Pulse Mode indicators will stay lit when pulsing at the selected speed. When button is released, the blending will stop, but the Blender will remain in Pulse Mode and the Pulse Mode indicator will return to blinking. To pulse again or at another speed, simply press and hold the button of the desired speed.



5. To turn off the Pulse Mode feature, press OFF. The Blender is now ready for continuous operation.
6. Before removing the pitcher, press OFF to deactivate the Blender, and unplug the power cord.

Ingredient Cap

The 2 oz. (60 mL) ingredient cap can be used to measure and add ingredients. Remove cap and add ingredients at STIR, CHOP or MIX speeds. When operating at higher speeds, with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.

Soft Start™ Blending Feature

The Soft Start™ blending feature automatically starts the Blender at a lower speed to draw ingredients into the blades, then quickly increases to the selected speed for optimal performance.
NOTE: The Soft Start™ blending feature only works when a speed is selected from the "Off" mode. The Soft Start™ feature does not work with Pulse Mode or Crush Ice.

Speed Control Guide

Item	Speed
Blended ice drink	Liquefy
Cheesecake	Liquefy
Chopped fruits	Pulse on Stir
Chopped vegetables	Pulse on Stir
Cream cheese-based spread	Stir
Cream soup	Stir
Crushed/chopped Ice	Crush Ice
Dip	Stir
Finely chopped fresh fruits	Crush Ice
Finely chopped fresh vegetables	Crush Ice
Fluffy gelatin for pie/desserts	Liquefy
Frozen chopped fruit (defrost slightly until it can be probed with a knife tip)	Crush Ice
Frozen yogurt-based drink	Liquefy
Fruit juice from frozen concentrate	Mix
Fruit-based drink	Liquefy
Fruit-based sauce	Stir
Grated hard cheese	Liquefy
Gravy	Mix

Item	Speed
Ice milk-based drink	Liquefy
Meat salad for sandwich filling	Pulse on Chop
Mousse	Liquefy
Oatmeal	Puree
Pancake batter	Mix
Pesto	Chop
Pureed fruit/Baby food	Puree
Pureed meat/Baby food meat	Puree
Pureed vegetables/Baby food vegetables	Puree
Salad dressing	Mix
Savory crumb topping	Pulse on Chop
Sherbet-based drink	Liquefy
Smooth ricotta or cottage cheese	Mix
Streusel topping	Chop
Sweet crumb topping	Pulse on Chop
Sweet crunch topping	Pulse on Chop
Vegetable-based main dish sauce	Stir
Waffle batter	Mix
White sauce	Stir

Tip - Process up to one standard ice cube tray or 12 to 14 standard ice cubes at a time. Occasional stirring with a spatula will be helpful only when Blender is OFF. The Crush Ice feature has been optimized to crush and chop ice without adding any liquid ingredients.

Care and Cleaning

ENGLISH

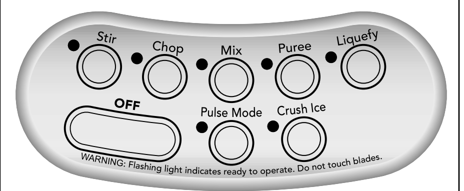
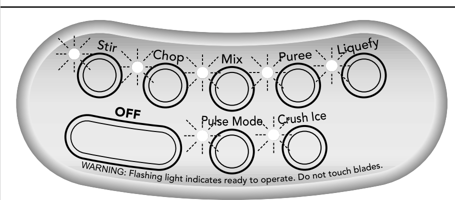
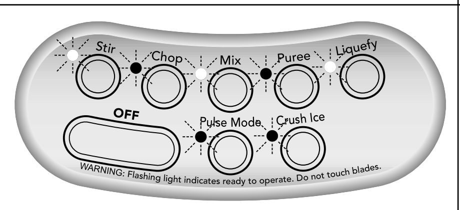
The Blender pitcher and blade can be easily cleaned without disassembly.

- Clean the Blender thoroughly after every use.
- Do not immerse the Blender base or cord in water.
- Do not use abrasive cleansers or scouring pads.

1. To clean the blade, place the pitcher on the Blender base, fill one-half full with warm (not hot) water, and add 1 or 2 drops of dishwashing liquid. Place the lid on the pitcher, press the STIR speed setting, and run the Blender for 5 to 10 seconds. Remove the pitcher and empty contents. Rinse the pitcher with warm water until clean. The pitcher can also be washed in the bottom rack of an automatic dishwasher.
2. To clean the lid and ingredient cap, wash in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. These parts can also be washed in the top rack of an automatic dishwasher. For best results, hand washing is recommended.
3. Wipe the Blender base and cord with a warm, sudsy cloth; wipe clean with a damp cloth, and dry with a soft cloth. For storage, the cord can be coiled into the cord-wrap on the bottom of the base.

Troubleshooting

ENGLISH

The Blender does not operate when a setting is selected:	
 No indicator lights are lit.	Check to see if the Blender is plugged into a grounded 3-prong outlet. If it is, press OFF, then unplug the Blender. Plug it back in to the same outlet. If the Blender still does not work, check the fuse or circuit breaker on the electrical circuit the Blender is connected to and make sure the circuit is closed.
The Blender stops while blending:	
 All indicator lights are flashing at the same time.	The Blender may be overloaded. If the Blender becomes overloaded when blending heavy ingredients, it will automatically shut off to prevent damage to the motor. Press OFF to reset the Blender. Remove the jar from the base and divide the jar contents into smaller batches. Adding liquid to the jar may also reduce the load on the Blender.
 Indicator lights are flashing alternately.	The Blender may be jammed. If it's jammed, the Blender will stop running to prevent damage to the motor. Press OFF to reset the Blender. Remove the pitcher from the base and free the blades by breaking-up or removing the contents at the bottom of the jar.

If the problem cannot be fixed with the steps provided in this section, then contact KitchenAid or an authorized service center.

USA/Puerto Rico:
1-800-541-6390

Canada:
1-800-807-6777

Mexico:
01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)
01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

See the KitchenAid Warranty and Service section on page 22 for additional details.
Do not return the Blender to the retailer – they do not provide service.

Blender Tips

ENGLISH

Quick Tips

- In order to produce a smoother texture, blend with CRUSH ICE if you're making beverages using ice.
- Smaller ice cubes can be chopped or crushed faster than large ones.
- Add food to this Blender pitcher in larger quantities than you would with other blenders – you can add 2 to 3 cups (475 to 710 mL) at a time versus 1 cup (235 mL) portions.
- For many ingredient mixtures, start the blending process at STIR to thoroughly combine the ingredients. Then increase to a higher speed, if necessary.
- Be sure to keep lid on pitcher while blending.
- If desired, remove center cap of pitcher lid to add liquids or ice cubes while the Blender is operating at STIR, CHOP or MIX speeds.
- When operating at higher speeds with a full pitcher or with hot contents, stop the Blender and then add ingredients.
- Stop the Blender before using utensils in the pitcher. Use a rubber spatula to mix ingredients only when the Blender is OFF. Never use any utensil, including spatulas, in the pitcher while the motor is running.
- Cool hot foods, if possible, before blending. Begin blending warm foods at STIR. Increase to higher speed, if necessary.
- Remove center ingredient cap when blending hot liquids and operate only on STIR. Do not place bare hand on pitcher lid when processing hot liquids.
- Stop and check the consistency of foods after a few seconds to prevent over-processing.

How To ...

Reconstitute frozen juice: For a 6 oz. (175 mL) can of orange juice concentrate, combine the juice and correct amount of water in the pitcher. Cover and blend at MIX until thoroughly combined, about 10 to 15 seconds.

For a 12 oz. (355 mL) can, combine the juice and 1 can of water in the pitcher. Cover and blend at MIX until thoroughly combined, about 20 to 30 seconds. Stir in remaining 2 cans of water.

Dissolve flavored gelatin: Pour boiling water into the pitcher; add gelatin. Remove center ingredient cap and blend at STIR until gelatin is dissolved, about 10 to 30 seconds. Add other ingredients.

Make cookie and graham cracker crumbs: Break larger cookies into pieces about 1½ inches (3.75 cm) in diameter. Use smaller cookies as-is. Place in pitcher. In PULSE MODE, cover and blend at CHOP, pulsing a few times, about 3 seconds each time, until desired consistency is reached. Use the crumbs to make a quick topping for frozen yogurt, pudding, or a fruit compote.

To make a finer crumb for pie and dessert crusts, break graham crackers or cookies into pieces about 1½ inches (3.75 cm) in diameter and place in the pitcher. In PULSE MODE, cover and blend at LIQUEFY, pulsing a few times until desired consistency is reached, about 20 to 30 seconds.

Make cracker crumbs: Follow procedure for cookies. Use as a topping or as an ingredient in main dish casseroles and vegetable dishes.

Make bread crumbs: Tear bread into pieces about 1½ inches (3.75 cm) in diameter. Follow procedure for cookies. Use as a topping or as an ingredient in main dish casseroles and vegetable dishes.

Blender Tips

Chop fruits and vegetables: Put 2 cups (475 mL) of fruit or vegetable chunks in pitcher. In PULSE MODE, cover and blend at STIR, pulsing a few times, about 2 to 3 seconds each time, until desired consistency is reached.

Puree fruits: Place 2 cups (475 mL) canned or cooked fruit in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 mL) fruit juice or water per cup (235 mL) of fruit. Cover and blend at PUREE about 5 to 10 seconds.

Puree vegetables: Place 2 cups (475 mL) canned or cooked vegetables in pitcher. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 mL) broth, water, or milk per cup (235 mL) of vegetables. Cover and blend at PUREE about 10 to 20 seconds.

Puree meats: Place cooked, cubed, tender meat in pitcher. Add 3 to 4 tablespoons (45 to 60 mL) broth, water, or milk per cup (235 mL) of meat. Cover and blend on STIR 10 seconds. Stop the Blender and scrape sides of pitcher. Cover and blend on PUREE 10 to 20 seconds longer.

Puree cottage cheese or ricotta cheese: Place cottage cheese or ricotta cheese in pitcher. Cover and blend at MIX until smooth, about 25 to 35 seconds. Stop the Blender and scrape sides as needed. If necessary, add 1 tablespoon (15 mL) of skim milk per cup (235 mL) of cottage cheese. Use as a base for low-fat dips and spreads.

Combine liquid ingredients for baked goods: Pour liquid ingredients in pitcher. Cover and blend at LIQUEFY until well-mixed, about 10 to 15 seconds. Pour liquid mixture over dry ingredients and stir well.

Take lumps out of gravy: If sauce or gravy becomes lumpy, place in the pitcher. Cover and blend at MIX until smooth, about 5 to 10 seconds.

Combine flour and liquid for thickening: Place flour and liquid in pitcher. Cover and blend at STIR until smooth, about 5 to 10 seconds.

Prepare white sauce: Place milk, flour, and salt, if desired, in pitcher. Cover, and blend at STIR until well-mixed, about 5 to 10 seconds. Pour into saucepan and cook as usual.

Prepare pancake or waffle batter from mix: Place mix and other ingredients in pitcher. Cover and blend at MIX until well-mixed, 10 to 20 seconds. Stop the Blender and scrape sides of the pitcher as needed.

Grate cheese: Cut very cold cheese into 1/2 to 1 inch (1.25 to 1.5 cm) cubes. Place up to 1/2 cup (120 mL) cheese in the pitcher. Cover, and blend at LIQUEFY about 5 to 10 seconds. For hard cheeses, such as Parmesan, bring to room temperature, then blend at LIQUEFY for 10 to 15 seconds.

Make oatmeal for a baby: Place uncooked rolled oats in pitcher. In PULSE MODE, blend at MIX until desired consistency, about 5 pulses, 2 to 3 seconds each pulse. Cook as usual.

Make baby food from adult food: Place prepared adult food in pitcher. Cover and blend at STIR about 10 seconds. Then blend at PUREE about 10 to 30 seconds.

Rinse your Blender jar: Fill pitcher one-half full with warm water. Add a few drops of dishwashing liquid. Cover and blend at STIR until sides are clean, about 5 to 10 seconds. Rinse and dry. For complete cleaning, pitcher and lid can also be cleaned in an automatic dishwasher.

ENGLISH

Blended Margarita

- *¾ cup (175 mL) tequila*
- *½ cup (120 mL) orange-flavored liqueur*
- *½ cup (120 mL) fresh lime juice*
- *¼ cup (60 mL) simple syrup or 3 tablespoons (45 mL) sugar*
- *4 cups (945 mL) ice cubes*

Simple Syrup

- *1 cup (235 mL) sugar*
- *1 cup (235 mL) water*

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at CRUSH ICE, 15 to 20 pulses, or until slushy.

Yield: 6 servings (¾ cup [175 mL] per serving).

Per Serving: About 118 cal, 0 g pro, 16 g carb, 0 g total fat, 0 g sat fat, 0 mg chol, 6 mg sod.

For 56 ounce (1.75 L) pitcher:
Place 1¼ cups (295 mL) tequila, ¾ cup (175 mL) orange-flavored liqueur, ¾ cup (175 mL) fresh lime juice, ⅓ cup (80 mL) simple syrup or 5 tablespoons (75 mL) sugar, and 5 cups (1.2 L) ice cubes in pitcher. Cover and blend at CRUSH ICE, about 20 pulses, or until slushy.

Yield: 9 servings (¾ cup [175 mL] per serving).

See above for approximate nutrition analysis.

Simple Syrup
In small saucepan, combine sugar and water. Boil until sugar dissolves, 2 to 4 minutes. Cool; cover and refrigerate.

Yield: About 1¼ cups (295 mL).

Sparkling Cran-Pineapple Drink

- *1 can (12 oz. [355 mL]) frozen cranberry juice cocktail concentrate*
- *1 can (8 oz. [235 mL]) crushed pineapple, packed in juice and undrained*
- *2 cups (475 mL) lemon-lime flavored carbonated beverage, chilled*

Place cranberry concentrate and pineapple in pitcher. Cover and blend at LIQUEFY about 10 seconds, or until smooth. Add carbonated beverage. Cover and blend at STIR just until mixed, 2 to 4 seconds.

Yield: 5 servings (about 1 cup [235 mL] per serving).

Per Serving: About 171 cal, 0 g pro, 44 g carb, 0 g total fat, 0 g sat fat, 0 mg chol, 10 mg sod.

For 56 ounce (1.75 L) pitcher:
Place 1½ cans (12 oz. [355 mL] each) frozen cranberry juice cocktail concentrate and 1½ cans (8 oz. [235 mL] each) crushed pineapple (packed in juice and undrained) in pitcher. Cover and blend at LIQUEFY 10 to 15 seconds, or until smooth. Add 3 cups (710 mL) lemon-lime flavored carbonated beverage, chilled. Cover and blend at STIR just until mixed, 2 to 4 seconds.

Yield: 7 servings (about 1 cup [235 mL] per serving).

See above for approximate nutrition analysis.

Strawberry-Banana Smoothie

1½ cups (355 mL) buttermilk
1 cup (235 mL) frozen unsweetened strawberries
1 cup (235 mL) milk
3 medium bananas, broken into quarters
3 tablespoons (45 mL) orange marmalade

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at LIQUEFY 15 to 20 seconds, or until smooth.

Yield: 5 servings (1 cup [235 mL] per serving).

Per Serving: About 170 cal, 6 g pro, 34 g carb, 2.5 g total fat, 1.5 g sat fat, 10 mg chol, 90 mg sod.

For 56 ounce (1.75 L) pitcher:
Place 2¼ cups (535 mL) buttermilk, 1¼ cups (295 mL) frozen unsweetened strawberries, 1¼ cups (295 mL) milk, 4 medium bananas (broken into quarters), and ⅓ cup (80 mL) orange marmalade in pitcher. Continue with directions above.

Yield: 7 servings (1 cup [235 mL] per serving).

See above for approximate nutrition analysis.

Rum Mocha

2 cups (475 mL) chocolate ice cream
½ cup (120 mL) double-strength coffee, cold
½ cup (120 mL) dark rum
4 ice cubes

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at CRUSH ICE, 12 to 15 pulses, or until smooth.

Yield: 4 servings (¾ cup [175 mL] per serving).

Per Serving: About 210 cal, 3 g pro, 19 g carb, 7 g total fat, 4.5 g sat fat, 20 mg chol, 50 mg sod.

For 56 ounce (1.75 L) pitcher:
Place 4 cups (945 mL) chocolate ice cream, 1 cup (235 mL) double-strength coffee (cold), 1 cup (235 mL) dark rum, and 8 ice cubes in pitcher. Cover and blend at CRUSH ICE, about 20 pulses, or until smooth.

Yield: 8 servings (¾ cup [175 mL] per serving).

See above for approximate nutrition analysis.

ENGLISH

Italian Tortellini Tomato Soup

- *2 tablespoons (30 mL) olive oil*
- *½ cup (120 mL) chopped onion*
- *½ cup (120 mL) chopped green pepper*
- *2 cans (14.5 oz. [429 mL] each) Italian-seasoned diced tomatoes, undrained*
- *1 tablespoon (15 mL) sugar*
- *½ teaspoon (2 mL) salt*
- *¼ teaspoon (1 mL) fennel seed*
- *⅛ teaspoon (0.5 mL) cayenne pepper*
- *1 can (14 oz. [415 mL]) beef broth*
- *1 package (9 oz. [265 mL]) refrigerated cheese-filled tortellini*
- *Shredded mozzarella cheese, if desired*
- *Chopped fresh parsley, if desired*

In large saucepan over medium-high heat, heat olive oil. Add onion and green pepper; cook 3 to 5 minutes, or until limp. Add tomatoes, sugar, salt, fennel seed, and cayenne pepper. Reduce heat to low; simmer, uncovered, 15 to 20 minutes, or until thickened, stirring occasionally. Cool 5 minutes.

Pour half of cooled tomato mixture into pitcher. Cover and blend at STIR about 15 seconds. Add remaining tomato mixture. Cover and blend at STIR about 15 seconds. Blend at LIQUEFY about 10 seconds, or until smooth.

Return mixture to saucepan. Add broth. Bring to a boil. Add tortellini. Reduce heat to low; simmer, uncovered, 8 to 10 minutes, or until tortellini is tender, stirring occasionally.

Serve hot, sprinkled with mozzarella cheese and chopped parsley, if desired.

Yield: 6 (1 cup [235 mL]) servings.

Per Serving: About 250 cal, 8 g pro, 35 g carb, 8 g total fat, 2.5 g sat fat, 20 mg chol, 1,100 mg sod.

For 56 ounce (1.75 L) pitcher:
Heat 3 tablespoon (45 mL) olive oil in large Dutch oven over medium-high heat. Add ¾ cup (175 mL) chopped onion and ¾ cup (175 mL) chopped green pepper; cook 3 to 5 minutes, or until limp. Add 3 cans (14.5 oz. [429 mL] each) Italian-seasoned diced tomatoes (undrained), 1½ tablespoons (20 mL) sugar, ¾ teaspoon (4 mL) salt, ¼ teaspoon (1 mL) fennel seed, and ¼ teaspoon (1 mL) cayenne pepper. Reduce heat to low; simmer, uncovered, 20 to 25 minutes, or until thickened, stirring occasionally. Cool 5 minutes.

Pour half of cooled tomato mixture into pitcher. Cover and blend at STIR about 15 seconds. Add remaining tomato mixture. Cover and blend at STIR about 15 seconds. Blend at LIQUEFY 10 to 15 seconds, or until smooth.

Return mixture to Dutch oven. Add 1½ cans (14 oz. [415 mL] each) beef broth. Bring to a boil. Add 1½ packages (9 oz. [265 mL] each) refrigerated cheese-filled tortellini. Continue with directions above.

Yield: 9 (1 cup [235 mL]) servings.

See above for approximate nutrition analysis.

Blueberry Pancakes and Sauce

Sauce

1⁄4 cup (60 mL) sugar
2 teaspoons (10 mL) cornstarch
2⁄3 cup (160 mL) water
1⁄2 teaspoon (2 mL) grated lemon peel
2 cups (475 mL) fresh or frozen blueberries (do not thaw)

Pancakes

2 eggs
2 cups (475 mL) buttermilk
2 tablespoons (30 mL) vegetable oil
1⁄2 teaspoon (2 mL) grated lemon peel
2 1⁄4 cups (535 mL) all-purpose flour
2 tablespoons (30 mL) sugar
1 teaspoon (5 mL) baking powder
1 teaspoon (5 mL) baking soda
1⁄2 teaspoon (2 mL) salt
1⁄4 teaspoon (1 mL) nutmeg
1 cup (235 mL) fresh or frozen blueberries (do not thaw)

Place sauce ingredients in saucepan. Cook over medium heat until mixture thickens, stirring constantly. Cool 5 minutes. Pour mixture into pitcher. Cover and blend at STIR about 5 seconds; scrape sides of pitcher if necessary. Blend at MIX about 10 seconds, or until smooth. Pour into serving container. Rinse pitcher.

Place eggs in pitcher. Cover and blend at STIR about 5 seconds. Add buttermilk, oil, and lemon peel. Blend at MIX about 5 seconds. Add flour, sugar, baking powder, baking soda, salt, and nutmeg. Using PULSE feature, blend at MIX, pulsing 5 times, 2 to 3 seconds each time, or just until dry ingredients are moistened. By hand, gently stir in blueberries.

Heat nonstick griddle to medium-high, greasing griddle if it is not nonstick. Pour scant 1⁄4 cup (60 mL) batter for each pancake onto griddle, stirring batter occasionally to distribute blueberries. Cook until bubbles form on surface and edges become dry, 1 to 2 minutes. Turn; cook until golden brown on underside, 1 to 2 minutes. Serve with warm blueberry sauce.

Yield: About 8 servings (2, 4-inch [10 cm] pancakes and 1⁄4 cup [60 mL] sauce per serving).

Per Serving: About 280 cal, 8 g pro, 48 g carb, 6 g total fat, 1 g sat fat, 55 mg chol, 280 mg sod.

For 56 ounce (1.75 L) pitcher:
Place 1⁄3 cup (80 mL) sugar, 1 tablespoon (15 mL) cornstarch, 1 cup (235 mL) water, 3⁄4 teaspoon (4 mL) grated lemon peel, and 3 cups (710 mL) fresh or frozen blueberries (do not thaw) in saucepan. Cook over medium heat until mixture thickens, stirring constantly. Cool 5 minutes. Pour mixture into pitcher. Cover and blend at STIR about 5 seconds; scrape sides of pitcher if necessary. Blend at MIX about 10 seconds, or until smooth. Pour into serving container. Rinse pitcher.

Place 3 eggs in pitcher. Cover and blend at STIR about 5 seconds. Add 3 cups (710 mL) buttermilk, 3 tablespoons (45 mL) oil, and 3⁄4 teaspoon (4 mL) grated lemon peel. Blend at MIX about 5 seconds. Add 3 1⁄3 cups (790 mL) all-purpose flour, 3 tablespoons (45 mL) sugar, 1 1⁄2 teaspoons (7 mL) baking powder, 1 1⁄2 teaspoons (7 mL) baking soda, 3⁄4 teaspoon (4 mL) salt, and 1⁄4 teaspoon (1 mL) nutmeg. Using PULSE feature, blend at MIX, pulsing 6 times, 2 to 3 seconds each time, or just until dry ingredients are moistened. By hand, gently stir in 1 1⁄2 cups (355 mL) fresh or frozen blueberries (do not thaw). Continue with directions above.

Yield: about 12 servings (2, 4-inch [10 cm] pancakes and 1⁄4 cup [60 mL] sauce per serving).

See above for approximate nutrition analysis.

ENGLISH

Raspberry Vinaigrette Dressing

1 cup (235 mL) fresh or frozen raspberries, thawed
2 tablespoons (30 mL) sugar
3 tablespoons (45 mL) raspberry vinegar
2 tablespoons (30 mL) vegetable oil

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at STIR about 15 seconds; scrape sides of pitcher if necessary. Blend at LIQUEFY 10 to 15 seconds, or until smooth. Serve over tossed green salads or fruit salads. Store in refrigerator.

Yield: 6 servings (2 tablespoons [10 mL] per serving).

Per Serving: About 70 cal, 0 g pro, 7 g carb, 4.5 g total fat, 0 g sat fat, 0 mg chol, 0 mg sod.

For 56 ounce (1.75 L) pitcher:
Place 2 cups (475 mL) fresh or frozen raspberries (thawed), ¼ cup (60 mL) sugar, ⅓ cup (80 mL) raspberry vinegar, and ¼ cup (60 mL) vegetable oil in pitcher. Continue with directions above.

Yield: 12 servings (2 tablespoons [30 mL] per serving).

See above for approximate nutrition analysis.

Chocolate Pot De Crème

1 cup (235 mL) semisweet chocolate chips
¼ cup (60 mL) egg substitute or 1 pasteurized egg, beaten
½ teaspoon (2 mL) vanilla
¾ cup (175 mL) half-and-half
Sweetened whipped cream or whipped topping, if desired

Place chocolate chips, egg substitute, and vanilla in pitcher. Heat half-and-half until bubbles form around edge. Pour over chocolate chips. Cover and blend at LIQUEFY 20 to 25 seconds, or until chocolate chips are melted and mixture is smooth; scrape sides of pitcher if necessary.

Pour into small cups. Refrigerate until set, 4 to 6 hours. Serve with whipped cream, if desired.

Yield: 4 servings (½ cup [120 mL] per serving).

Per Serving: About 350 cal, 7 g pro, 38 g carb, 22 g total fat, 13 g sat fat, 15 mg chol, 45 mg sod.

For 56 ounce (1.75 L) pitcher:
Place 1 package (12 oz. [340 g]) semisweet chocolate chips, ½ cup (120 mL) egg substitute or 2 pasteurized eggs (beaten), and 1 teaspoon (5 mL) vanilla in pitcher. Using 1½ cups (355 mL) half-and-half, continue with directions above.

Yield: 8 servings (½ cup [120 mL] per serving).

See above for approximate nutrition analysis.

Fresh Fruit Milk Shake

2 cups (475 mL) milk
1½ cups (355 mL) vanilla ice cream
*3 cups (710 mL) fresh sliced peaches, strawberries or other favorite fruit**
2 tablespoons (30 mL) powdered sugar, if desired

Place ingredients in pitcher. Cover and blend at LIQUEFY 10 to 15 seconds, or until smooth.

Yield: 5 servings (about 1 cup [235 mL] per serving).

*Three cups (710 mL) frozen, slightly thawed favorite fruit may be used instead.

Per Serving: About 170 cal, 6 g pro, 24 g carb, 7 g total fat, 4 g sat fat, 25 mg chol, 70 mg sod.

For 56 ounce (1.75 L) pitcher:
Place 2½ cups (590 mL) milk, 2 cups (475 mL) vanilla ice cream, 4 cups (945 mL) fresh sliced peaches, strawberries or other favorite fruit, and 3 tablespoons (45 mL) powdered sugar (if desired) in pitcher. Continue with directions above.

Yield: 7 servings (about 1 cup [235 mL] per serving).

See above for approximate nutrition analysis.

ENGLISH

KitchenAid® Blender Warranty

Length of Warranty:	**KitchenAid Will Pay For:**	**KitchenAid Will Not Pay For:**
50 United States, the District of Columbia, Canada, and Puerto Rico: One-year limited warranty from date of purchase.	**50 United States, the District of Columbia and Canada:** Hassle-free replacement of your Blender. See the following page for details on how to arrange for replacement. OR **In Puerto Rico:** The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center. To arrange for service, follow the instructions on page 23.	A. Repairs when Blender is used in other than normal single family home use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse or use with products not approved by KitchenAid. C. Replacement parts or repair labor costs for Blender when operated outside the country of purchase.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States and District of Columbia

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Blender should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Blender returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Blender should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer Satisfaction Center at 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Blender, use the carton and packing materials to pack up your original Blender. In the carton, include your name and address on a sheet of paper along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.).

ENGLISH

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid® brand that, if your Blender should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Blender with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your KitchenAid® Blender should fail within the first year of ownership, take the Blender or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Blender will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner call our toll-free Customer Interaction Centre at 1-800-807-6777. Or write to us at:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Warranty Service in Puerto Rico

Your KitchenAid® Blender is covered by a one-year limited warranty from the date of purchase. KitchenAid will pay for replacement parts and labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.

Take the Blender or ship prepaid and insured to an Authorized KitchenAid Service Center. Your repaired Blender will be returned prepaid and insured. If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call toll-free 1-800-541-6390 to learn the location of a Service Center near you.

How to Arrange for Service after the Warranty Expires – All Locations

Before calling for service, please review the Troubleshooting section on page 13.

For service information in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390.

Or write to:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Or contact an Authorized Service Center near you.

For service information in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

How to Arrange for Service Outside these Locations

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Blender for information on how to obtain service.

For service information in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

How to Order Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Blender in the 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico,
call toll-free 1-800-541-6390 Monday through Friday, 8 a.m. to 8 p.m. (Eastern Time), or Saturday, 10 a.m. to 5 p.m.

Or write to:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

To order accessories or replacement parts for your Blender in Canada,
call toll-free 1-800-807-6777.

Or write to:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

To order accessories or replacement parts for your Blender in Mexico,
call toll-free
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

Or

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Table des matières

Suite à la page suivante

FRANÇAIS

Table des matières

NOTA : EN RAISON DU DESIGN UNIQUE DU RÉCIPIENT ET DE LA LAME, VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS ET RECETTES AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU MÉLANGEUR KITCHENAID® POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMUMS.

Sécurité du mélangeur

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FRANÇAIS

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez toujours respecter les consignes de sécurité fondamentales afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure y compris les consignes suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le mélangeur dans l'eau ni dans d'autres liquides.
3. Il est nécessaire de surveiller de près l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher aux pièces mobiles.
6. N'utilisez pas le mélangeur si le cordon ou la fiche sont endommagés ou s'ils présentent un défaut de fonctionnement ou s'ils tombent ou sont endommagés de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au centre de réparation le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir.
9. N'introduisez pas les doigts ni des ustensiles dans le récipient pendant le mélange pour limiter les risques de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Utilisez un grattoir, mais seulement quand le mélangeur est arrêté.
10. Les lames sont aiguisées. Manipulez-les avec soin.
11. Utilisez toujours le mélangeur avec le couvercle en place.
12. L'utilisation d'accessoires, dont les bocaux de conserve, non recommandés par KitchenAid peut présenter un risque de blessure.
13. Enlevez la pièce centrale du couvercle à deux pièces si vous mélangez des liquides chauds.
14. Ce produit est réservé à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Contraintes électriques

Tension : 120 volts c.a. seulement
Fréquence : 60 Hz

NOTA : Votre mélangeur est muni d'une fiche de terre à 3 broches. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne peut rentrer dans la prise que d'une façon. S'il est impossible d'introduire la fiche dans la prise, appelez un électricien compétent. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

N'utilisez pas une rallonge. Si le cordon fourni est trop court, demandez à un électricien ou technicien compétent d'installer une prise près de l'appareil.

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

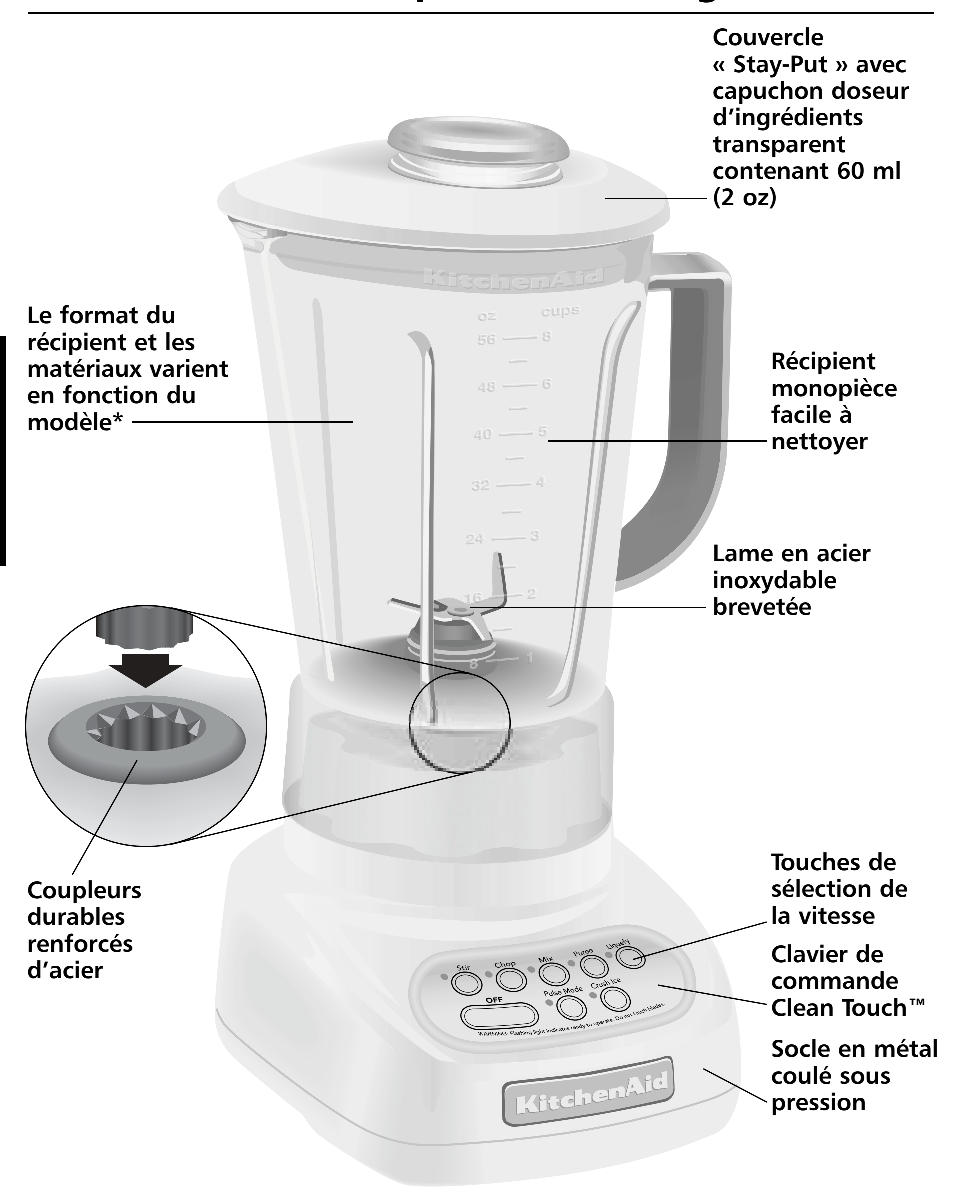
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Caractéristiques du mélangeur



* Récipient en verre de 1,5 l (48 oz), modèle KSB550
Récipient en polycarbonate de 1,75 l (56 oz), modèles KSB560 et KSB580
Récipient en acier inoxydable de 1,75 l (56 oz), modèle KSB570

Caractéristiques du mélangeur

Ce mélangeur a été construit et testé suivant les normes de qualité de KitchenAid pour fournir une performance optimum et une vie utile longue et sans problèmes.

Moteur robuste
Un moteur robuste de 0,9 HP fournit l'énergie nécessaire à une performance excellente pour tous les types de mélange - de la mise en purée de sauces aux salsas en morceaux, ou pour concasser uniformément et rapidement des glaçons ou des fruits surgelés lors de la préparation d'un yogourt fouetté.

Récipient monopièce facile à nettoyer
Le design monopièce intègre un récipient fonctionnel avec des contours intérieurs dynamiques qui dirigent de façon continue les aliments sur la lame pour un mélange rapide et complet. Le design monopièce signifie aussi que l'on peut nettoyer la lame et d'autres pièces sans les enlever. Le récipient peut résister à des températures extrêmes – des soupes bouillantes aux margaritas glacées - et possède un bec large pour verser sans éclabousser. Le récipient va au lave-vaisselle.

Récipient en polycarbonate



[Modèles KSB560 et KSB580] Récipient monopièce transparent fait de polycarbonate. Résiste aux bris, aux égratignures et aux taches. Poignée avec prises souples pour assurer le confort et l'adhérence.

Récipient en verre



[Modèle KSB550] Récipient monopièce durable de 1,5 l (48 oz) qui résiste aux égratignures, aux taches et aux odeurs persistantes.

Récipient en acier inoxydable



[Modèle KSB570] Récipient monopièce durable en acier inoxydable brossé de 1,75 l (56 oz) avec poignée incassable. Il vient à bout des tâches les plus exigeantes.

Lame en acier inoxydable brevetée
Les dents très grandes de la lame sont placées à différents niveaux pour fournir un mélange rapide, complet et uniforme. Notre design de lame durable est incorporé dans le récipient pour pouvoir le manipuler et le nettoyer facilement.

Commande de moteur Intelli-Speed™
La commande exclusive Intelli-Speed™ permet de garder une vitesse constante – même lors d'ajouts d'ingrédients qui provoquent des changements de densité. Cette technologie évoluée de KitchenAid maintient une vitesse de mélange optimale pour chaque tâche culinaire et chaque réglage du clavier de commande.

Touches de sélection de la vitesse
Créez des boissons glacées et mettez des sauces ou des soupes en purée en quelques secondes. Mélangez avec confiance, contrôle et consistance sur tous les réglages : STIR (BRASSER), CHOP (HACHER), MIX (MÉLANGER), PUREE (PURÉE) et LIQUEFY (LIQUÉFIER). Le mode PULSE (IMPULSION) dispose de cinq vitesses. Le mode CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE) est spécialement conçu pour le concassage de la glace et met automatiquement la fonction Pulse (Impulsion) en marche par brefs intervalles.

Fonction de démarrage Soft Start™
Le mélangeur se met en marche à une vitesse plus lente pour diriger les aliments vers la lame, puis augmente rapidement jusqu'à la vitesse sélectionnée. Cette technologie permet de réduire les démarrages brusques et libère les mains.

Clavier de commande Clean Touch™
Se nettoie en un instant. Le clavier de commandes lisse n'a pas de fentes ni de fissures qui peuvent emprisonner des aliments.

Coupleurs durables renforcés d'acier
Des coupleurs de qualité commerciale avec 12 dents entrecroisées transfèrent directement l'énergie du moteur à la lame. Le coupleur du récipient est renforcé, offrant un fonctionnement silencieux.

Caractéristiques du mélangeur

Couvercle « Stay-Put » avec capuchon doseur d'ingrédients transparent d'une contenance de 60 ml (2 oz)
Fournit une grande étanchéité. Le couvercle flexible maintiendra son étanchéité pendant toute la vie utile du mélangeur. Le couvercle comprend un capuchon amovible de 60 ml (2 oz) pour faciliter la mesure et l'ajout d'ingrédients.

Socle en métal coulé sous pression
Le socle en métal coulé sous pression assure un fonctionnement stable et silencieux lors du mélange d'une grande quantité d'ingrédients dans le récipient. Quatre pieds en caoutchouc sur un large socle solide font bien tenir sans glisser ni salir. Le socle, lisse et arrondi, est facile à nettoyer et offre un espace de rangement pratique en dessous.

FRANÇAIS

Préparation du mélangeur avant l'utilisation

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le mélangeur pour la première fois, essuyez le socle avec un chiffon savonneux tiède, puis essuyez-le bien avec un chiffon humide.
Séchez-le avec un chiffon doux. Lavez le récipient, le couvercle et le capuchon doseur d'ingrédients à l'eau savonneuse tiède ou mettez simplement de l'eau tiède savonneuse dans le récipient, placez-le sur le socle et faites fonctionner le mélangeur (voir Entretien et nettoyage, p. 36). Rincez et essuyez les pièces.

Assemblage du mélangeur

1. Réglez la longueur du cordon d'alimentation en fonction des besoins.







2. Placez le récipient sur le socle du mélangeur.



Préparation du mélangeur avant l'utilisation

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

3. Branchez dans une prise triphasée mise à la masse. Vous pouvez maintenant utiliser le mélangeur.
4. Avant de retirer le récipient du socle après utilisation, enfoncez toujours la touche OFF (ARRÊT) et débranchez le cordon d'alimentation. Si vous utilisez le mode Pulse (Impulsion), assurez-vous que le voyant rouge clignotant est éteint (en appuyant sur la touche OFF [ARRÊT]), puis débranchez le mélangeur. Soulevez le récipient bien droit et détachez-le du socle.

FRANÇAIS

Utilisation du mélangeur

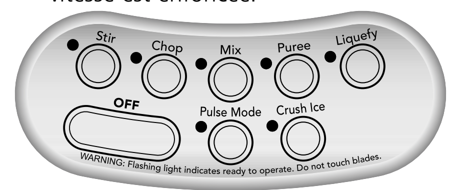
Avant l'utilisation

NOTA : Si le mélangeur fonctionne ou si le voyant du mode Impulsion clignote :
- Ne touchez pas aux lames.
- Ne retirez pas le couvercle du récipient.

Fonctionnement du mélangeur

Le mélangeur KitchenAid® dispose de cinq vitesses : STIR (BRASSER), CHOP (HACHER), MIX (MÉLANGER), PUREE (PURÉE) et LIQUEFY (LIQUÉFIER). Il comporte également une fonction CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE) et un mode PULSE (IMPULSION).

1. Grâce à son fonctionnement en une seule étape pratique, cet appareil ne se met en marche que si une touche de vitesse est enfoncée.



2. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle.
3. Mettez les ingrédients dans le récipient et fermez bien le couvercle.



4. Appuyez sur la touche de vitesse désirée pour faire tourner le mélangeur de façon continue à cette vitesse. Le voyant rouge près de la vitesse sélectionnée reste allumé. Il est possible de changer de vitesse sans arrêter l'appareil en appuyant sur une autre touche de vitesse.

IMPORTANT : Si vous mélangez des aliments ou des liquides chauds, retirez la partie centrale du couvercle. Utilisez seulement la vitesse STIR (BRASSER).

Utilisation du mélangeur

5. Pour éteindre le mélangeur, appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Cette touche arrête toutes les vitesses en même temps que le mélangeur. Avant de retirer le récipient du socle, désactivez le mélangeur en enfonçant la touche OFF (ARRÊT) et débranchez le cordon d'alimentation.

Fonction de concassage de glace

Le mélangeur KitchenAid® dispose d'une fonction de concassage de glace. Lorsque vous l'utilisez, le mélangeur met automatiquement en marche la fonction PULSE (IMPULSION) à brefs intervalles à la vitesse optimale pour le concassage de glace ou d'autres ingrédients.

1. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient et fermez bien le couvercle.
3. Appuyez sur CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE). Le voyant lumineux s'allume. Le mélangeur met automatiquement en marche la fonction PULSE (IMPULSION) par brefs intervalles.



4. Pour désactiver la fonction CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE), appuyez sur OFF (ARRÊT). Vous pouvez maintenant utiliser le mélangeur.
5. Avant de retirer le récipient du socle, arrêtez le mélangeur en enfonçant la touche OFF (ARRÊT) et débranchez le cordon d'alimentation.

Caractéristique du mode PULSE (IMPULSION)

Votre mélangeur KitchenAid® dispose d'une fonction « Impulsion à haute vitesse ». **NOTA :** Le mode PULSE (IMPULSION) ne peut pas être utilisé avec la fonction CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE).

1. Avant d'utiliser le mélangeur, assurez-vous que le récipient est correctement placé sur le socle.
2. Mettez les ingrédients dans le récipient et fermez bien le couvercle.
3. Appuyez sur le mode PULSE (IMPULSION). Le voyant au-dessus de la touche devrait clignoter pour indiquer que les cinq touches de sont en mode PULSE (IMPULSION).



4. Sélectionnez une touche de vitesse. Appuyez sur la touche de vitesse et maintenez-la enfoncée pour la durée voulue. Les voyants de la touche de vitesse et du mode PULSE (IMPULSION) resteront allumés pendant que le mélangeur fonctionnera en mode PULSE (IMPULSION) à la vitesse choisie. Le mélangeur cesse de fonctionner lorsque la touche est relâchée, mais reste en mode PULSE (IMPULSION) et le voyant de ce mode se remet à clignoter. Il suffit d'appuyer sur la touche de vitesse désirée et de la maintenir enfoncée pour remettre le mélangeur en fonction par intervalles ou à une autre vitesse.



Utilisation du mélangeur

5. Pour désactiver le mode PULSE (IMPULSION), appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Vous pouvez maintenant utiliser le mélangeur.
6. Avant de retirer le récipient du socle, arrêtez le mélangeur en enfonçant la touche OFF (ARRÊT) et débranchez le cordon d'alimentation.

Capuchon doseur d'ingrédients :

Le capuchon doseur d'ingrédients de 60 ml (2 oz) peut être utilisé pour mesurer et ajouter des ingrédients. Retirez le capuchon et ajoutez des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne aux vitesses STIR (BRASSER), CHOP (HACHER) ou MIX (MÉLANGER). À haute vitesse, lorsque le récipient est plein ou contient un aliment chaud, arrêtez le mélangeur avant d'ajouter les ingrédients.

Fonction de démarrage Soft Start™

La fonction de démarrage Soft Start™ met automatiquement le mélangeur en marche à une vitesse plus lente afin de diriger les aliments vers les lames, puis augmente rapidement jusqu'à la vitesse sélectionnée pour procurer des résultats optimaux.
NOTA : La fonction Soft Start™ fonctionne uniquement lorsqu'une vitesse est sélectionnée à partir du mode « OFF » (ARRÊT). La fonction Soft StartTM ne peut pas être utilisée en mode PULSE (IMPULSION) ou CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE).

FRANÇAIS

Guide des touches de vitesse

Article	Vitesse
Boisson glacée	Liquefy (Liquéfier)
Gâteau au fromage	Liquefy (Liquéfier)
Fruits découpés	Pulse (Impulsion)/ Stir (Brasser)
Légumes découpés	Pulse (Impulsion)/ Stir (Brasser)
Fromage à tartiner	Stir (Brasser)
Velouté	Stir (Brasser)
Glace concassée/ glace broyée	Crush Ice (Concassage de glace)
Trempette	Stir (Brasser)
Fruits frais finement hachés	Crush Ice (Concassage de glace)
Légumes frais finement hachés	Crush Ice (Concassage de glace)
Gélatine « mousseuse » pour tartes/desserts	Liquefy (Liquéfier)
Fruits gelés hachés (doivent être légèrement décongelés jusqu'à ce qu'ils puissent être percés avec la pointe d'un couteau)	Crush Ice (Concassage de glace)
Boisson au yogourt glacé	Liquefy (Liquéfier)
Jus de fruits de concentré	Mix (Mélanger)
Boisson aux fruits	Liquefy (Liquéfier)
Sauce aux fruits	Stir (Brasser)
Fromage à pâte dure à tartiner	Liquefy (Liquéfier)
Sauce	Mix (Mélanger)
Boisson à base de lait glacé	Liquefy (Liquéfier)
Garniture de salade de viande pour sandwich	Pulse (Impulsion)/ Chop (Hacher)
Mousse	Liquefy (Liquéfier)

Guide des touches de vitesse

Article	Vitesse
Gruau d'avoine	Puree (Purée)
Pâte à crêpes	Mix (Mélanger)
Pesto	Chop (Hacher)
Purée de fruit pour bébés	Puree (Purée)
Purée de viande pour bébés	Puree (Purée)
Purée de fruits pour bébés	Puree (Purée)
Vinaigrette	Mix (Mélanger)
Garniture aromatique émiettée	Pulse (Impulsion)/ Chop (Hacher)
Boisson au sorbet	Liquefy (Liquéfier)

Article	Vitesse
Ricotta velouté ou fromage cottage	Mix (Mélanger)
Garniture à streusel	Chop (Hacher)
Garniture émiettée sucrée	Pulse (Impulsion)/ Chop (Hacher)
Garniture croquante sucrée	Pulse (Impulsion)/ Chop (Hacher)
Sauce pour plat principal à base de légumes	Stir (Brasser)
Pâte à gaufres	Mix (Mélanger)
Sauce béchamel	Stir (Brasser)

FRANÇAIS

Conseil - Broyez jusqu'à un plateau à glaçons standard ou 12 à 14 glaçons de format standard à la fois. Brassez à l'occasion avec une spatule peut être utile lorsque le mélangeur ne fonctionne pas. La fonction de concassage de glace a été optimisée pour concasser et broyer la glace sans avoir à ajouter des ingrédients liquides.

Entretien et nettoyage

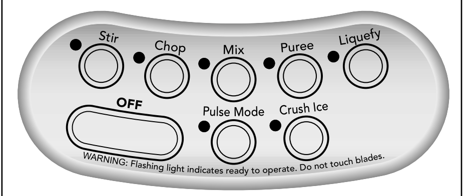
Le récipient et la lame peuvent être nettoyés sans avoir à les démonter.

- Nettoyez soigneusement le mélangeur après chaque utilisation.
- N'immergez pas le socle ni le cordon dans l'eau.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer.

1. Pour nettoyer la lame, placez le récipient sur le socle, remplissez-le à moitié d'eau tiède (pas chaude) et ajoutez 1 ou 2 gouttes de détergent à vaisselle. Placez le couvercle sur le récipient, appuyez sur le réglage de vitesse STIR (BRASSER), puis faites fonctionner le mélangeur pendant 5 à 10 secondes. Retirez le récipient et videz-le de son contenu. Rincez le récipient à l'eau tiède jusqu'à ce qu'il soit propre. Il peut aussi être lavé dans le panier inférieur d'un lave-vaisselle.
2. Pour nettoyer le couvercle et le capuchon doseur d'ingrédients, lavez-les dans l'eau tiède et savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Ces pièces peuvent aussi être lavées dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de les laver à la main.
3. Essuyez le socle et le cordon avec un chiffon tiède et savonneux, puis avec un chiffon humide. Séchez-les avec un chiffon doux. Rangez le cordon en l'enroulant dans l'espace de rangement sous le socle.

Dépannage

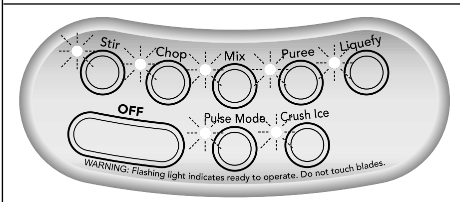
Si le mélangeur ne fonctionne pas sur un réglage choisi :



Aucun voyant lumineux n’est allumé.

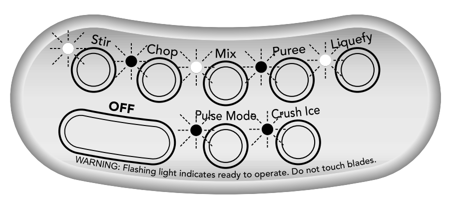
Assurez-vous que le mélangeur est branché dans une prise triphasée mise à la masse. Si tel est le cas, appuyez sur OFF (ARRÊT), puis débranchez le mélangeur. Rebranchez-le dans la même prise. Si le mélangeur ne fonctionne toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique alimentant le mélangeur et assurez-vous que le circuit est fermé.

Le mélangeur cesse soudainement de fonctionner pendant le mélange d’ingrédients :



Tous les voyants clignotent au même moment.

Le mélangeur est peut-être exagérément sollicité. Si cela se produit lors du mélange d’ingrédients très denses, celui-ci cesse automatiquement de fonctionner pour éviter que le moteur ne soit endommagé. Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT) pour réinitialiser le mélangeur. Enlevez le récipient du socle et divisez le contenu du récipient en portions plus petites. L’ajout de liquide dans le récipient peut également réduire la charge à laquelle est soumis le mélangeur.



Les voyants clignotent en alternance.

Le mélangeur est peut-être bloqué. Si tel est le cas, le mélangeur cessera de fonctionner pour éviter d’endommager le moteur. Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT) pour réinitialiser le mélangeur. Enlevez le récipient du socle et libérez les lames en divisant ou en enlevant le contenu au fond du récipient.

Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les étapes fournies dans cette section, veuillez communiquer avec KitchenAid ou avec un centre de réparations autorisé.

États-Unis/Puerto Rico :
1-800-541-6390

Canada :
1-800-807-6777

Mexique :
01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)
01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Consultez la section Garantie et réparations des produits KitchenAid de la page 48 pour obtenir plus de détails. Ne retournez pas le mélangeur chez le détaillant, car celui-ci n’offre pas de service de réparation.

Conseils sur le mélangeur

FRANÇAIS

Conseils rapides

- Utilisez la fonction CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE) pour préparer des boissons comportant des glaçons afin d'obtenir un mélange plus onctueux.
- Il est plus rapide de broyer ou de concasser des glaçons plus petits.
- Ce mélangeur accepte de plus grandes quantités d'aliments que les autres mélangeurs – vous pouvez ajouter 475 à 710 ml (2 à 3 tasses) au même moment plutôt que des portions de 235 ml (1 tasse).
- Pour de nombreux mélanges d'ingrédients, utilisez d'abord la position STIR (BRASSER) pour bien combiner les ingrédients. Augmentez ensuite la vitesse au besoin.
- Assurez-vous que le couvercle est en place sur le récipient pendant que vous mélangez.
- Au besoin, enlevez le capuchon central du couvercle du récipient pour ajouter des liquides ou des glaçons pendant que le mélangeur tourne à la vitesse STIR (BRASSER), CHOP (HACHER) ou MIX (MÉLANGER).
- À haute vitesse, lorsque le récipient est plein ou contient un aliment chaud, arrêtez le mélangeur avant d'ajouter les ingrédients.
- Arrêtez le mélangeur et débranchez-le avant d'introduire des ustensiles dans le récipient. Utilisez une spatule de caoutchouc pour mélanger des ingrédients uniquement si le mélangeur est la position OFF (ARRÊT). N'introduisez jamais des ustensiles, y compris des spatules, dans le récipient si le moteur fonctionne.
- Laissez refroidir les aliments chauds, si possible, avant de les mélanger. Utilisez la position STIR (BRASSER) pour mélanger les aliments tièdes. Augmentez ensuite la vitesse au besoin.
- Retirez le capuchon doseur d'ingrédients lorsque vous mélangez des liquides chauds et utilisez seulement la position STIR (BRASSER). Ne placez pas votre main nue sur le couvercle du récipient si ce dernier contient des liquides chauds.
- Arrêtez le mélangeur et vérifiez la consistance des aliments après quelques secondes pour éviter de trop les transformer.

Comment...

Reconstituer les jus surgelés : Pour une boîte de 175 ml (6 oz) de jus d'orange concentré, versez le jus et la quantité appropriée d'eau dans le récipient. Couvrez et mélangez parfaitement à la position MIX (MÉLANGER) pendant 10 à 15 secondes.

Pour une boîte de 335 ml (12 oz), versez le jus et 1 boîte d'eau dans le récipient. Couvrez et mélangez parfaitement à la position MIX (MÉLANGER) pendant 20 à 30 secondes. Ajoutez ensuite les deux autres boîtes d'eau.

Dissoudre la gélatine aromatisée : Versez l'eau bouillante dans le récipient, ajoutez la gélatine. Retirez le capuchon central du couvercle et mélangez à la position STIR (BRASSER) jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, entre 10 et 30 secondes. Ajoutez les autres ingrédients.

Émietter des biscuits et des biscuits Graham : Brisez les gros biscuits en morceaux d'environ 3,75 cm (1½ po) de diamètre. Utilisez les plus petits biscuits tels quels. Placez le récipient. Couvrez et mélangez à CHOP (HACHER) en mode PULSE (IMPULSION), pendant environ 3 secondes à chaque fois, jusqu'à obtention de la consistance désirée. Utilisez les miettes comme garniture rapide sur le yogourt glacé, les crèmes-desserts ou la compote de fruits.

Pour obtenir des miettes plus fines pour la pâte à tarte ou les desserts, brisez les biscuits Graham ou ordinaires en morceaux d'environ 3,75 cm (1½ po) de diamètre. Couvrez et mélangez à LIQUEFY (LIQUÉFIER) en mode PULSE (IMPULSION), à quelques reprises, jusqu'à obtention de la consistance désirée, pendant 20 à 30 secondes.

Émietter les craquelins : Suivez la méthode d'émiettement des biscuits. Utilisez comme garniture ou comme ingrédient dans les ragoûts et les plats de légumes.

Conseils sur le mélangeur

Faire de la chapelure : Rompez le pain en morceaux d'environ 3,75 cm (1½ po) de diamètre. Utilisez la même méthode que pour l'émiettement des biscuits. À utiliser comme garniture ou comme ingrédient dans les ragoûts et les plats de légumes.

Hacher fruits et légumes : Mettez 475 ml (2 tasses) de morceaux de fruits ou de légumes dans le récipient. En mode PULSE (IMPULSION), couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) en utilisant quelques impulsions rapides (pendant 2 ou 3 secondes chaque fois), jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Écraser les fruits en purée : Mettez 475 ml (2 tasses) de fruits cuits ou en boîte dans le récipient. Ajoutez 30 à 60 ml (2 à 4 cuillerées à soupe) de jus de fruits ou d'eau par 235 ml (1 tasse) de fruits. Couvrez et mélangez à PUREE (PURÉE) de 5 à 10 secondes.

Écraser les légumes en purée : Mettez 475 ml (2 tasses) de légumes en boîte ou cuits dans le récipient. Ajoutez 30 à 60 ml (2 à 4 cuillerées à soupe) de bouillon, d'eau ou de lait par 235 ml (1 tasse) de légumes. Couvrez et mélangez à PUREE (PURÉE) de 10 à 20 secondes.

Écraser la viande en purée : Mettez la viande tendre cuite ou en cubes dans le récipient. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillerées à soupe) de bouillon, d'eau ou de lait par 235 ml (1 tasse) de viande. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 10 secondes. Arrêtez le mélangeur et passez une spatule sur les parois du récipient. Couvrez et mélangez à PUREE (PURÉE) pendant 10 à 20 secondes de plus.

Écraser le fromage cottage ou ricotta en purée : Mettez le fromage cottage ou ricotta dans le récipient. Couvrez et mélangez parfaitement à MIX (MÉLANGER) pendant 25 à 35 secondes pour obtenir une consistance onctueuse. Arrêtez le mélangeur et raclez les parois du récipient au besoin. Au besoin, ajoutez 15 ml (1 cuillerée à soupe) de lait écrémé par 235 ml (1 tasse) de fromage cottage. Idéal comme base pour les trempettes ou les tartinades allégées.

Combiner les ingrédients liquides pour les aliments cuits au four : Versez les ingrédients liquides dans le récipient. Couvrez et mélangez bien à LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 10 à 15 secondes. Versez le mélange liquide sur les ingrédients secs et mélangez bien.

Éliminer les grumeaux des sauces : Si la sauce comporte des grumeaux, placez-la dans le récipient. Couvrez et mélangez à MIX (MÉLANGER) pendant 5 à 10 secondes pour obtenir une consistance onctueuse.

Combiner la farine et le liquide pour épaissir : Mettez la farine et le liquide dans le récipient. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 5 à 10 secondes pour obtenir une consistance onctueuse.

Préparer la sauce béchamel : Mettez le lait, la farine et le sel, si désiré, dans le récipient. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 5 à 10 secondes. Versez dans la casserole et cuisez comme d'habitude.

Préparer la pâte à crêpes ou à gaufres à partir d'un mélange : Mettez le mélange et les autres ingrédiens dans le récipient. Couvrez et remuez bien à MIX (MÉLANGER), pendant 10 à 20 secondes. Arrêtez le mélangeur et raclez les parois du récipient au besoin.

Râper le fromage : Coupez du fromage très froid en cubes de 1,25 à 1,5 cm (½ po à 1 po). Mettez jusqu'à 120 ml (½ tasse) de fromage dans le récipient. Couvrez et mélangez à LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 5 à 10 secondes. Pour les fromages durs, comme le parmesan, amenez-le à température de la pièce, puis mélangez à LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 10 à 15 secondes.

Préparer le porridge pour bébés : Placez les floçons d'avoine non cuits dans le récipient. En mode PULSE (IMPULSION), mélangez à MIX (MÉLANGER) jusqu'à obtention de la consistance désirée, environ 5 impulsions, pendant 2 ou 3 secondes pour chaque impulsion. Cuisez comme d'habitude.

Conseils sur le mélangeur

Préparer des aliments pour bébé à partir d'aliments pour adultes : Mettez les aliments pour adultes préparés dans le récipient. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 10 secondes. Remuez ensuite à PUREE (PURÉE) de 10 à 30 secondes.

Rincer votre récipient : Remplissez le récipient à la moitié d'eau tiède. Ajoutez quelques gouttes de détergent liquide. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) jusqu'à ce que les parois soient propres (entre 5 et 10 secondes). Rincez et séchez. Pour nettoyer complètement, lavez le récipient et le couvercle dans un lave-vaisselle.

Margarita

FRANÇAIS

175 ml (¾ tasse) de tequila
120 ml (½ tasse) de liqueur aromatisée à l'orange
120 ml (½ tasse) de jus de lime frais
60 ml (¼ tasse) de sirop de sucre ou 45 ml (3 cuillerées à soupe) de sucre
945 ml (4 tasses) de glaçons

Sirop de sucre

235 ml (1 tasse) de sucre
235 ml (1 tasse) d'eau

Mettez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mélangez bien à la position CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE) pendant 15 à 20 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance rappelant la barbotine.

Quantité : 6 portions (175 ml [¾ tasse] par portion).

Par portion : Environ 118 calories, 0 g de protéines, 16 g de glucides, 0 g de lipides, 0 g de graisse saturée, 0 mg de cholestérol, 6 mg sel.

Récipient de 1,75 l (56 oz) :
Mettez 295 ml (1¼ tasse) de tequila, 175 ml (¾ tasse) de liqueur aromatisée à l'orange, 175 ml (¾ tasse) de jus de lime frais, 80 ml (⅓ tasse) de sirop de sucre ou 75 ml (5 cuillerées à soupe) de sucre et 1,2 l (5 tasses) de glaçons dans le récipient. Couvrez et mélangez bien à la position CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE) pendant environ 20 impulsions ou jusqu'à obtention d'une consistance rappelant la barbotine.

Quantité : 9 portions (175 ml [¾ tasse] par portion).

Reportez-vous à l'information ci-dessus pour obtenir l'analyse nutritionnelle.

Sirop de sucre
Dans une petite casserole, combinez le sucre et l'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que le sucre se dissolve, entre 2 et 4 minutes. Laissez refroidir, couvrez et réfrigérez.

Quantité : Environ 295 ml (1¼ tasse).

Boisson pétillante aux ananas et aux canneberges

1 boîte de (355 ml [12 oz]) de concentré de jus de canneberges surgelé
1 boîte d'ananas broyés (235 ml [8 oz]) dans leur jus et non égouttés
475 ml (2 tasses) de boisson gazeuse aromatisée au citron et à la lime, refroidie

Mettez le concentré de jus de canneberges et l'ananas dans le récipient. Couvrez et mélangez à la position LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant environ 10 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Ajoutez la boisson gazeuse. Couvrez et mélangez à la position STIR (BRASSER) pendant 2 à 4 secondes jusqu'à l'obtention d'un mélange.

Quantité : 5 portions (environ 235 ml [1 tasse] par portion).

Par portion : Environ 171 calories, 0 g de protéines, 44 g de glucides, 0 g de lipides, 0 g de graisse saturée, 0 mg de cholestérol, 10 mg de sel.

Récipient de 1,75 l (56 oz) :
Mettez 1½ boîte (355 ml [12 oz] chacune) de concentré de jus de canneberges surgelé et 1½ boîte (235 ml [8 oz] chacune) d'ananas broyés (dans leur jus et non égouttés) dans le récipient. Couvrez et mélangez à la position LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 10 secondes à 15 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Ajoutez 710 ml (3 tasses) de boisson gazeuse aromatisée au citron et à la lime, refroidie. Couvrez et mélangez à la position STIR (BRASSER) pendant 2 à 4 secondes jusqu'à l'obtention d'un mélange.

Quantité : 7 portions (environ 235 ml [1 tasse] par portion).

Reportez-vous à l'information ci-dessus pour obtenir l'analyse nutritionnelle.

Boisson fouettée aux fraises et aux bananes

355 ml (1½ tasse) de babeurre
235 ml (1 tasse) de fraises non sucrées surgelées
235 ml (1 tasse) de lait
3 bananes moyennes, coupées en quartiers
45 ml (3 cuillerées à soupe) de marmelade d'orange

Mettez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mélangez à la position LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 15 à 20 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

Quantité : 5 portions (environ 235 ml [1 tasse] par portion).

Par portion : Environ 170 calories, 6 g de protéines, 34 g de glucides, 2,5 g de lipides, 1,5 g de graisse saturée, 0 mg de cholestérol, 90 mg de sel.

Récipient de 1,75 l (56 oz) :
Mettez 535 ml (2¼ tasses) de babeurre, 295 ml (1¼ tasse) de fraises non sucrées surgelées, 295 ml (1¼ tasse) de lait, 4 bananes moyennes (coupées en quartiers) et 80 ml (⅓ tasse) de marmelade d'orange dans le récipient. Suivez les directives énoncées ci-dessus.

Quantité : 7 portions (environ 235 ml [1 tasse] par portion).

Reportez-vous à l'information ci-dessus pour obtenir l'analyse nutritionnelle.

FRANÇAIS

Moka au rhum

475 ml (2 tasses) de crème glacée au chocolat
120 ml (½ tasse) de café doublement concentré, froid
120 ml (½ tasse) de rhum très foncé
4 glaçons

Mettez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mélangez à la position CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE) pendant 12 à 15 impulsions ou jusqu'à obtention d'une consistance de barbotine.

Quantité : 4 portions (175 ml [¾ tasse] par portion).

Par portion : Environ 210 cal, 3 g de protéines, 19 g de glucides, 7 g de lipides, 4,5 g de graisse saturée, 20 mg de cholestérol, 50 mg de sel.

Récipient de 1,75 l (56 oz) :
Placez 945 ml (4 tasses) de crème glacée au chocolat, 235 ml (1 tasse) de café doublement concentré (froid), 235 mL (1 tasse) de rhum très foncé et 8 glaçons dans le récipient. Couvrez et mélangez bien à la position CRUSH ICE (CONCASSAGE DE GLACE) pendant environ 20 impulsions ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

Quantité : 8 portions (175 ml [¾ tasse] par portion).

Reportez-vous à l'information ci-dessus pour obtenir l'analyse nutritionnelle.

Tortellini italien à la soupe aux tomates

30 ml (2 cuillerées à soupe) d'huile d'olive
120 ml (1/2 tasse) d'oignon haché
120 ml (1/2 tasse) de poivrons verts hachés
2 boîtes (429 ml [14,5 oz] chaque) de tomates italiennes coupées en dés, non égouttées
15 ml (1 cuillerée à soupe) de sucre
2 ml (1/2 cuillerée à thé) de sel
1 ml (1/4 cuillerée à thé) de graines de fenouil
0,5 ml (1/8 cuillerée à thé) de poivre de cayenne
1 boîte (415 ml [14 oz]) de bouillon de boeuf
1 boîte (265 ml [9 oz]) de tortellini au fromage, réfrigérés
Fromage mozzarella râpé, si désiré
Persil frais haché, si désiré

Dans une grande casserole, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et le poivron vert; faites cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il aient ramolli. Ajoutez les tomates, le sucre, le sel, les graines de fenouil et le poivre de cayenne. Réduisez la température et faites cuire à feu doux, à découvert, de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe en brassant occasionnellement. Laissez refroidir 5 minutes.

Versez la moitié du mélange de tomates refroidi dans le récipient. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 15 secondes. Ajoutez le reste du mélange de tomates. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 15 secondes. Couvrez et mélangez à la position LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant environ 10 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

Remettez le mélange dans la casserole. Ajoutez le bouillon. Portez à ébullition. Ajoutez les tortellini. Réduisez la température et faites cuire à feu doux, à découvert, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les tortellini soient tendres en brassant occasionnellement.

Servez chaud, saupoudrez de fromage mozzarella et de persil haché, si désiré.

Quantité : 6 portions (235 ml [1 tasse]).

Par portion : Environ 250 calories, 8 g de protéines, 35 g de glucides, 8 g de lipides, 2,5 g de graisse saturée, 20 mg de cholestérol, 1100 mg de sel.

Récipient de 1,75 l (56 oz) :
Chauffez 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'huile d'olive dans un grand faitout sur feu moyen-fort. Ajoutez 175 ml (¾ tasse) d'oignon haché et 175 ml (¾ tasse) de poivron vert haché; cuisez de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Ajoutez 3 boîtes (429 ml [14,5 oz] chacune) de tomates italiennes coupées en dés (non égouttées), 20 ml (1½ cuillerée de soupe) de sucre, 4 ml (¾ cuillerée à thé) de sel, 1 ml (¼ cuillerée à thé) de graines de fenouil et 1 ml (¼ de cuillerée à thé) de poivre de cayenne. Réduisez la température et faites cuire à feu doux, à découvert, de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe en brassant occasionnellement. Laissez refroidir 5 minutes.

Versez la moitié du mélange de tomates refroidi dans le récipient. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 15 secondes. Ajoutez le reste du mélange de tomates. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 15 secondes. Mélangez à la position LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 10 à 15 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

Remettez le mélange dans le faitout. Ajoutez 1½ boîte (415 ml [14 oz]) de bouillon de bœuf. Portez à ébullition. Ajoutez 1½ paquet (265 ml [9 oz]) de tortellini au fromage réfrigérés. Suivez les directives énoncées ci-dessus.

Quantité : 9 portions (235 ml [1 tasse]).

Reportez-vous à l'information ci-dessus pour obtenir l'analyse nutritionnelle.

Crêpes aux bleuets et sauce

FRANÇAIS

Sauce

60 ml (1/4 tasse) de sucre
10 ml (2 cuillerées à thé) de fécule de maïs
160 ml (2/3 tasse) d'eau
2 ml (1/2 cuillerée à thé) de zeste de citron
475 ml (2 tasses) de bleuets frais ou surgelés (ne pas décongeler)

Crêpes

2 oeufs
475 ml (2 tasses) de babeurre
30 ml (2 cuillerées à soupe) d'huile végétale
2 ml (1/2 cuillerée à thé) de zeste de citron
535 ml (2 1/4 tasse) de farine tout usage
30 ml (2 cuillerée à soupe) de sucre
5 ml (1 cuillerée à thé) de poudre à pâte
5 ml (1 cuillerée à thé) de bicarbonate de soude
2 ml (1/2 cuillerée à thé) de sel
1 ml (1/4 cuillerée à thé) de muscade
235 ml (1 tasse) de bleuets frais ou surgelés (ne pas décongeler)

Mettez les ingrédients de la sauce dans la casserole. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe, remuez constamment. Laissez refroidir pendant 5 minutes. Versez dans le récipient. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) pendant 5 secondes; passez une spatule sur les parois au besoin. Mélangez à la position MIX (MÉLANGER) pendant environ 10 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Versez dans un contenant à servir. Rincez le récipient.

Mettez les oeufs dans le récipient. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) environ 5 secondes. Ajoutez le babeurre et le zeste de citron. Remuez à la position MIX (MÉLANGER) pendant environ 5 secondes. Ajoutez la farine, le sucre, le bicarbonate de soude, le sel et la muscade. En utilisant la fonction PULSE (IMPULSION), remuez à la position MIX (MÉLANGER), environ 5 impulsions, entre 2 et 3 secondes à chaque fois ou jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humides. Introduisez doucement les bleuets à la main.

Si vous utilisez une crêpière qui n'est pas anti-adhésive, enduisez-la d'un produit de cuisson anti-adhésif et faites-la chauffer à feu moyen-élevé. Versez 60 ml (1/4 tasse) de pâte pour chaque crêpe dans la crêpière. Remuez fréquemment la pâte pour vous assurer que les bleuets sont uniformément répartis. Faites cuire jusqu'à l'obtention de bulles à la surface et que les bords soient cuits, de 1 à 2 minutes. Tournez; faites cuire jusqu'à ce que les crêpes soient dorées en dessous, de 1 à 2 minutes. Servez avec la sauce aux bleuets chaude.

Quantité : Environ 8 portions (2 crêpes de 10 cm [4 po] et 60 ml [1/4 tasse] de sauce par portion).

Par portion : Environ 280 calories, 8 g de protéines, 48 g de glucides, 6 g de lipides, 1 g de graisse saturée, 55 mg de cholestérol, 280 mg de sel.

Récipient de 1,75 l (56 oz) :
Placez 80 ml (1/3 tasse) de sucre, 15 ml (1 cuillerée à soupe) de fécule de maïs, 235 ml (1 tasse) d'eau, 4 ml (3/4 cuillerée à thé) de zeste de citron et 710 ml (3 tasses) de bleuets frais ou surgelés (ne pas décongeler) dans une casserole. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe, remuez constamment. Laissez refroidir pendant 5 minutes. Versez dans le récipient. Couvrez et mélangez à la position STIR (BRASSER) pendant 5 secondes; passez une spatule sur les parois au besoin. Remuez à la position MIX (MÉLANGER) pendant environ 10 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Versez dans un contenant à servir. Rincez le récipient.

Mettez les 3 oeufs dans le récipient. Couvrez et mélangez à STIR (BRASSER) environ 5 secondes. Ajoutez 710 ml (3 tasses) de babeurre, 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'huile et 4 ml (3⁄4 de cuillerée à thé) de zeste de citron. Remuez à la position MIX (MÉLANGER) pendant environ 5 secondes. Ajoutez 790 ml (3 1⁄3 tasses) de farine tout usage, 45 ml (3 cuillerées à soupe) de sucre, 7 ml (1 1⁄2 cuillerée à thé) de bicarbonate de soude, 7 ml (1 1⁄2 cuillerée à thé) de poudre à pâte, 4 ml de sel (3⁄4 cuillerée à thé) et 1 ml (1⁄4 cuillerée à thé) de noix de muscade. En utilisant la fonction PULSE (IMPULSION), remuez à la position MIX (MÉLANGER), environ 6 impulsions, entre 2 et 3 secondes à chaque fois, ou jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humides. Introduisez doucement à la main (355 ml [1 1⁄2 tasse]) de bleuets frais ou surgelés (ne pas décongeler). Suivez les directives énoncées ci-dessus.

Quantité : Environ 12 portions (2 crêpes de 10 cm [4 po] et 60 ml [1⁄4 tasse] de sauce par portion).

Reportez-vous à l'information ci-dessus pour obtenir l'analyse nutritionnelle.

Vinaigrette aux framboises

235 ml (1 tasse) de framboises fraîches ou surgelées, décongelées
30 ml (2 cuillerées à soupe) de sucre
45 ml (3 cuillerées à soupe) de vinaigre de framboise
30 ml (2 cuillerées à soupe) d'huile végétale

Mettez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mélangez à la position STIR (BRASSER) pendant 15 secondes; passez une spatule sur les parois au besoin. Mélangez à la position LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 10 à 15 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Servez sur les salades vertes ou de fruits. Gardez au réfrigérateur.

Quantité : 6 portions (10 ml [2 cuillerées à soupe] par portion).

Par portion : Environ 70 calories, 0 g de protéines, 7 g de glucides, 4,5 g de lipides, 0 g de graisse saturée, 0 mg de cholestérol, 0 mg de sel.

Récipient de 1,75 l (56 oz) :
Placez 475 ml (2 tasses) de framboises fraîches ou surgelées (décongelées), 60 ml (¼ tasse) de sucre, 80 ml (⅓ tasse) de vinaigre de framboise et 60 ml (¼ tasse) d'huile végétale dans le récipient. Suivez les directives énoncées ci-dessus.

Quantité : 12 portions (30 ml [2 cuillerées à soupe] par portion).

Reportez-vous à l'information ci-dessus pour obtenir l'analyse nutritionnelle.

Pots de crème au chocolat

235 ml (1 tasse) de brisures de chocolat semi-sucré

60 ml (1/4 tasse) de succédané d'œuf ou 1 œuf pasteurisé battu

2 ml (1/2 cuillerée à thé) de vanille

175 ml (3/4 tasse) de lait évaporé

Crème à fouetter sucrée ou garniture de crème fouettée, si désiré

Placez les brisures de chocolat, le succédané d'oeuf et la vanille dans le récipient. Amenez le lait évaporé à ébullition. Versez sur les brisures de chocolat. Couvrez et mélangez à la position LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 20 à 25 secondes, ou jusqu`à ce que les brisures de chocolat soient fondues et que le mélange soit onctueux, passez une spatule sur les parois du récipient au besoin.

Versez dans de petites coupes. Réfrigérez jusqu'à ce que le mélange soit ferme, entre 4 et 6 heures. Garnissez de crème fouettée, si désiré.

Quantité : 4 portions (120 ml [½ tasse] par portion).

Par portion : Environ 350 calories, 7 g de protéines, 38 g de glucides, 22 g de lipides, 13 g de graisse saturée, 15 mg de cholestérol, 45 mg de sel.

Récipient de 1,75 l (56 oz) :
Placez 1 paquet de brisures de chocolat semi-sucré (340 g [12 oz]), 120 ml (½ tasse) de succédané d'œuf ou 2 œufs pasteurisés (battus), et 5 ml (1 cuillerée à thé) de vanille dans un récipient. En utilisant 355 ml (1½ tasse) de lait évaporé, continuez à suivre les directives énoncées ci-dessus.

Quantité : 8 portions (120 ml [½ tasse] par portion).

Reportez-vous à l'information ci-dessus pour obtenir l'analyse nutritionnelle.

Lait frappé aux fruits

475 ml (2 tasses) de lait

355 ml (1½ tasse) de crème glacée à la vanille

*710 ml (3 tasses) de pêches, de fraises ou autres fruits frais coupés**

30 ml (2 cuillerées à soupe) de sucre en poudre, si désiré

Mettez les ingrédients dans le récipient. Couvrez et mélangez à la position LIQUEFY (LIQUÉFIER) pendant 10 à 15 secondes ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.

Quantité : 5 portions (environ 235 ml [1 tasse] par portion).

*710 ml (3 tasses) de fruits surgelés, légèrement décongelés, peuvent remplacer les fruits frais.

Par portion : Environ 170 calories, 6 g de protéines, 24 g de glucides, 7 g de lipides, 4 g de graisse saturée, 25 mg de cholestérol, 70 mg de sel.

Récipient de 1,75 l (56 oz) :
Placez 590 ml (2½ tasses) de lait, 475 ml (2 tasses) de crème glacée à la vanille, 945 ml (4 tasses) de pêches, fraises ou autres fruits frais coupés et 45 ml (3 cuillerées à soupe) de sucre en poudre (si désiré) dans le récipient. Suivez les directives énoncées ci-dessus.

Quantité : 7 portions (environ 235 ml [1 tasse] par portion).

Reportez-vous à l'information ci-dessus pour obtenir l'analyse nutritionnelle.

Garantie du mélangeur KitchenAid®

Durée de la garantie :	**KitchenAid prendra en charge :**	**KitchenAid ne prendra pas en charge :**
50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, le Canada et Puerto Rico : Garantie limitée d'un an à compter de la date d'achat.	**50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Canada :** Garantie de satisfaction totale et de remplacement de votre mélangeur. Consultez la page suivante pour obtenir des détails sur la façon de remplacer le mélangeur. OU **À Puerto Rico :** Les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid. Pour obtenir une réparation, suivez les directives de la page 49.	A. Les réparations découlant de l'utilisation du mélangeur dans un contexte autre qu'un foyer unifamilial normal. B. Les dommages attribuables aux causes suivantes : un accident, une modification, la mauvaise utilisation, un emploi abusif ou une utilisation non approuvée par KitchenAid. C. Les coûts des pièces de rechange ou de main-d'oeuvre pour le mélangeur si ce dernier est utilisé à l'extérieur du pays d'achat.

DÉSAVEU DE GARANTIE TACITE, LIMITATION DES RECOURS LES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE TACITE IMP0SÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU LA DURÉE MINIMUM PERMISE PAR LA LOI. PUISQUE CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN EMPLOI PARTICULIER, LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

SI CET APPAREIL NE FONCTIONNE PAS COMME GARANTI, LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DES CLIENTS EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT SELON LES DISPOSITIONS DE LA GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID-CANADA N'ASSUMENT AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits variant d'un État ou d'une province à l'autre.

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le mélangeur cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid livrera gratuitement un appareil identique ou comparable à votre porte et s'occupera de récupérer le mélangeur originel.

L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le mélangeur KitchenAid® cesse de fonctionner durant la première année, il suffit d'appeler le numéro sans frais 1-800-541-6390 du Centre de satisfaction de la clientèle du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est) ou le samedi de 10 h à 17 h. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Quand vous recevez le mélangeur de rechange, veuillez utiliser le carton et les matériaux d'emballage pour emballer le mélangeur originel.

Écrivez vos nom et adresse sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.)

Garantie de satisfaction totale et de remplacement - Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le mélangeur cesse de fonctionner au cours de la première année, KitchenAid le remplacera par un appareil identique ou comparable. L'appareil de rechange sera aussi couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour recevoir ce service de qualité.

Si le mélangeur KitchenAid® cesse de fonctionner au cours de la première année, apportez-le ou retournez-le port dû à un Centre de réparation KitchenAid autorisé. Écrivez vos nom et adresse complète sur une feuille de papier et mettez-la dans le carton avec une copie de la preuve d'achat (reçu de caisse, facture de règlement par carte de crédit, etc.) Le mélangeur de rechange sera expédié port prépayé et assuré. Si le service ne s'avère pas satisfaisant, appelez le numéro sans frais du Centre de relations avec la clientèle : 1-800-807-6777. Ou écrivez à :

Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir une réparation sous garantie à Puerto Rico

Le mélangeur KitchenAid® est couvert par une garantie limitée d'un an à partir de la date d'achat. KitchenAid prendra en charge les coûts des pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les défauts de matériaux et de main-d'œuvre. Le service après-vente doit être assuré par un Centre de réparation autorisé KitchenAid.

Apportez le mélangeur ou retournez-le port payé et assuré à un Centre de réparation autorisé de KitchenAid. Le mélangeur réparé vous sera retourné port prépayé et assuré. S'il est impossible d'obtenir des réparations satisfaisantes de cette manière, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390 pour obtenir l'adresse d'un Centre de réparation près de chez vous.

Comment obtenir une réparation hors garantie – tous les territoires

Avant d'appeler pour faire réparer l'appareil, consultez la section Dépannage de la page 37.

Pour obtenir de l'information sur les réparations dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia et Puerto Rico, appelez le numéro sans frais 1-800-541-6390.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Ou contactez un centre de réparation autorisé près de chez vous.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Comment obtenir une réparation en dehors de ces territoires

Demandez à votre distributeur local KitchenAid ou au détaillant où le mélangeur a été acheté où le faire réparer.

Pour obtenir de l'information sur les réparations au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Comment commander des accessoires et des pièces de rechange

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le mélangeur dans les 50 États des États-Unis, dans le district fédéral de Columbia et à Puerto-Rico,
appelez sans frais le 1-800-541-6390 du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h (heure de l'Est), le samedi de 10 h à 17 h.

Ou écrivez à :
Centre de satisfaction de la clientèle
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le mélangeur au Canada, appelez le numéro sans frais 1-800-807-6777.

Ou écrivez à :
Centre de relations avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange pour le mélangeur au Mexique,
appelez le numéro sans frais
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)
ou
01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Índice

Continúa en la página siguiente

Índice

NOTA: DEBIDO A QUE EL DISEÑO DEL RECIPIENTE Y DE LA CUCHILLA ES EXCLUSIVO, LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y RECETAS ANTES DE UTILIZAR SU NUEVA LICUADORA KITCHENAID® PARA OBTENER LOS MÁXIMOS RESULTADOS DE FUNCIONAMIENTO.

Seguridad de la licuadora

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir la posibilidad de riesgos de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones a personas. Las instrucciones son las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas, no coloque la licuadora sobre agua ni otro líquido.
3. Es necesario que supervise de cerca cuando algún electrodoméstico está siendo utilizado cerca de los niños o está siendo utilizado por éstos.
4. Desenchúfela cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar las piezas y antes de la limpieza.
5. Evite el contacto con las piezas móviles.
6. No utilice la licuadora con un cable o un enchufe dañado ni luego de un mal funcionamiento ni si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva la licuadora al Centro de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No la utilice a la intemperie.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mesada.
9. Mantenga las manos y los utensilios lejos del recipiente mientras mezcle para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o de daños a la licuadora. Puede utilizarse una espátula raspadora pero se debe utilizar sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
10. Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.
11. Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa.
12. El uso de accesorios como potes enlatados no recomendados por KitchenAid pueden ocasionar lesiones a las personas.
13. Cuando procese líquidos calientes, retire la parte central de la tapa de dos piezas.
14. Este producto está diseñado para ser utilizado sólo para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

Voltios: Sólo C.A. de 120 Voltios
Hertz: 60 Hz

NOTA: Su licuadora tiene un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe encajará en el tomacorriente sólo de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, contáctese con un electricista autorizado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

No utilice un cable de extensión. Si el cable del suministro eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista o a un técnico calificado que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico.

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Características de la licuadora



* Jarra de vidrio de 1,5 L (48 oz.) modelo KSB550
Jarra de policarbonato de 1,75 L (56 oz.) modelos KSB560 y KSB580
Jarra de acero inoxidable de 1,75 L (56 oz.) modelo KSB570

Características de la licuadora

Esta licuadora fue diseñada y probada para las normas de calidad de KitchenAid para un funcionamiento óptimo y de larga duración sin dificultades.

Motor potente
El potente motor de 0.9 caballos de fuerza suministra la potencia para un funcionamiento con todas las tareas que puede realizar una licuadora – desde hacer puré las salsas hasta elaborar salsas con trozos, triturar uniformemente los hielos de una jarra o la fruta congelada en segundos para lograr suaves batidos.

Diseño de jarra de una sola pieza fácil de limpiar
El diseño de una pieza integra una jarra funcional con contornos interiores dinámicos que direccionan continuamente los alimentos hacia la cuchilla para una mezcla rápida y uniforme. El diseño de una pieza significa también que se puede limpiar sin retirar la cuchilla ni ninguna otra pieza. La jarra resiste temperaturas extremas - desde sopas hirviendo hasta margaritas congeladas y tiene un pico vertedor amplio para verter el contenido sin derramar. La jarra puede lavarse en el lavavajillas.

Jarra de policarbonato



[Modelos KSB560 y KSB580] Jarra de policarbonato transparente de una pieza de 1,75 L (56 oz.), resistente a los golpes, las ralladuras y las machas. El mango de la jarra presenta un agarre interno blando y antideslizante para un control firme y confortable.

Jarra de vidrio



[Modelo KSB550] Jarra durable de vidrio de 1,5 L (48 oz.) de una pieza resistente a las ralladuras, las manchas y los olores persistentes.

Jarra de acero inoxidable



[Modelo KSB570] Jarra durable de acero inoxidable cepillado de una pieza de 1,75 L (56 oz.) con mango, irrompible y resistente a las tareas de mezclado más exigentes.

Cuchilla patentada de acero inoxidable
Los dientes filosos y de gran tamaño de las cuchillas están ubicados en cuatro planos diferentes para una mezcla rápida, completa y consistente. El diseño de nuestra cuchilla durable está construido dentro de la jarra para facilitar el manejo y la limpieza.

Control del motor Intelli-Speed™
El exclusivo control del motor Intelli-Speed™ funciona automáticamente para mantener la velocidad constante a pesar de los cambios de densidad que se producen cuando se agregan ingredientes. Este avanzado diseño KitchenAid mantiene una velocidad de mezclado óptima para cada tarea culinaria y cada posición de la base de control.

Botones selectores de velocidad
Prepare bebidas congeladas y salsas de puré o sopas en segundos. Procese con confianza, control y consistencia en todas las velocidades: STIR (REVOLVER), CHOP (PICAR), MIX (MEZCLAR), PUREE (HACER PURÉ) Y LIQUEFY (LICUAR). La función PULSE MODE (Modo pulsar) funciona con las cinco velocidades. La función CRUSH ICE (Triturar hielo) está específicamente diseñada para triturar hielo y se pulsará automáticamente en intervalos alternados para lograr resultados óptimos.

Función Soft Start™
El motor de la licuadora comienza a funcionar a una velocidad más lenta para empujar los alimentos hacia la cuchilla y luego, aumenta según la velocidad seleccionada. Esta función reduce el impacto del encendido y permite el funcionamiento manos libres.

Base de control Clean Touch™
Se limpia en un instante. La base de control lisa no tiene grietas ni fisuras en donde los ingredientes puedan quedar atrapados.

Acopladores durables y reforzados de acero
Los acopladores de calidad comercial con 12 dientes entrelazados proporcionan una transferencia directa desde el motor hacia la cuchilla. El acoplador de la jarra está revestido para un funcionamiento silencioso.

Características de la licuadora

Tapa fija con tapa transparente para el agregado de ingredientes de 60 mL. (2 oz.)
Proporciona un cierre hermético. La tapa flexible mantendrá su sierre hermético durante toda la vida útil de la licuadora. La tapa incluye una tapa desmontable de 60 mL. (2 oz.) para mayor comodidad al medir o agregar ingredientes.

Base de metal fundido
La pesada base de metal fundido asegura la estabilidad y el funcionamiento silencioso de la licuadora cuando se mezcla una jarra llena de ingredientes. Los cuatro pies de goma en la base amplia y sólida aseguran que ésta no se deslice y se dañe. Sueva y redondeada, la base es fácil de limpiar y además, presenta un receptáculo en su parte inferior para guardar el cable.

Preparación de la licuadora para su uso

Antes de utilizarla por primera vez

Antes de utilizarla por primera vez, limpie la base de la licuadora con un trapo humedecido en agua jabonosa tibia y luego, limpie con un trapo húmedo. Seque con un trapo suave. Lave la jarra de una pieza, la tapa y la tapa para el agregado de ingredientes con agua jabonosa tibia o, simplemente, agregue jabón y agua tibia en la jarra, colóquela en la base de la licuadora y procese para limpiar (ver Cuidado y limpieza, pág. 62). Enjuague las piezas y séquelas.

ESPAÑOL

Ensamblado de la licuadora

1. Ajuste el largo del cable según sea necesario.







2. Coloque la jarra de una pieza en la base de la licuadora.



Preparación de la licuadora para su uso

⚠ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

3. Enchufe en un tomacorriente para 3 clavijas con conexión a tierra. Ahora la licuadora está lista para ser utilizada.
4. Antes de retirar la jarra de la base luego de haber sido utilizada, siempre presione OFF (Apagado) y desenchufe el cable. Si está utilizando la función Pulse Mode (Modo pulsar), asegúrese de que la luz roja que titila esté apagada (presione OFF (Apagado)) y luego, desenchufe. Levante la jarra hacia arriba en línea recta para sacarla de la base de la licuadora.

ESPAÑOL

Como utilizar la licuadora

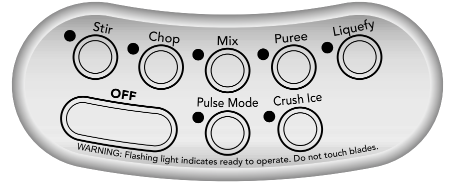
Antes de utilizarla

NOTA: Mientras la licuadora está encendida o la luz indicadora de la función Pulse Mode (Modo pulsar) está titilando:
- No interfiera con el movimiento de la cuchilla
- No retire la tapa de la jarra

Funcionamiento de la licuadora

La licuadora KitchenAid® tiene cinco velocidades: STIR (REVOLVER), CHOP (PICAR), MIX (MEZCLAR), PUREE (HACER PURÉ) Y LIQUEFY (LICUAR). Además, presenta las funciones CRUSH ICE (Triturar hielo) y PULSE MODE (Modo pulsar).

1. Con un conveniente funcionamiento en un solo paso, esta unidad funcionará sólo si se presiona un botón de selección de velocidad.



2. Antes de poner en funcionamiento la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente en la base de la licuadora.
3. Coloque los ingredientes en la jarra y asegure la tapa.



4. Presione el botón para seleccionar la velocidad deseada para un manejo continuo a esa velocidad. La luz indicadora roja próxima a la velocidad seleccionada se mantendrá encendida. Puede cambiar las posiciones sin detener la unidad presionando otro botón de velocidad.

IMPORTANTE: Si va a procesar alimentos o líquidos calientes, retire la tapa central para el agregado de ingredientes. Haga funcionar sólo en la velocidad STIR (Revolver).

5. Para apagar la licuadora, presione OFF (Apagado) El botón OFF (Apagado) detendrá cualquier velocidad y apagará la licuadora simultáneamente. Antes de retirar la jarra, presione OFF (Apagado) para apagar la licuadora y desenchufe el cable.

Función “Crush Ice” (Triturar hielo)

Su licuadora KitchenAid® cuenta con la función Crush Ice (Triturar Hielo). Cuando la seleccione, la licuadora se pulsará automáticamente en intervalos alternados a la velocidad óptima para triturar hielo u otros ingredientes.

1. Antes de poner en funcionamiento la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente en la base de la licuadora.
2. Coloque los ingredientes en la jarra y asegure la tapa.
3. Presione CRUSH ICE (Triturar hielo). La luz indicadora se mantendrá encendida. La licuadora se pulsará automáticamente en intervalos alternados.



4. Para apagar la función Crush Ice (Triturar hielo), presione OFF (Apagado). Ahora la licuadora está lista para ser utilizada de forma continua.
5. Antes de retirar la jarra, presione OFF (Apagado) para apagar la licuadora y desenchufe el cable.

Función “Pulse Mode” (Modo pulsar)

Su licuadora KitchenAid® cuenta con la función PULSE MODE (Modo pulsar) que puede pulsarse a cualquier velocidad.
NOTA: La función Pulse Mode (Modo pulsar) no funcionará con la función Crush Ice (Triturar hielo).

1. Antes de poner en funcionamiento la licuadora, asegúrese de que la jarra esté colocada correctamente en la base de la licuadora.
2. Coloque los ingredientes en la jarra y asegure la tapa.
3. Presione PULSE MODE (Modo pulsar). La luz indicadora que está arriba del botón titilará para indicar que las cinco velocidades están en la función Pulse Mode (Modo pulsar).



4. Seleccione un botón de velocidad. Presione y mantenga presionado durante el tiempo deseado. Los indicadores del botón de velocidad y de la función Pulse Mode (Modo pulsar) se mantendrán encendidos cuando presione la velocidad seleccionada. Cuando suelte el botón, la licuadora dejará de procesar pero permanecerá en la función Pulse Mode (Modo pulsar) y el indicador de esta función volverá a titilar. Para pulsar otra vez o para pasar a otra velocidad, simplemente mantenga presionado el botón de velocidad deseado.



Como utilizar la licuadora

5. Para apagar la función Pulse Mode (Modo pulsar), presione OFF (Apagado). Ahora la licuadora está lista para ser utilizada de forma continua.
6. Antes de retirar la jarra, presione OFF (Apagado) para apagar la licuadora y desenchufe el cable.

Tapa para el agregado de ingredientes

La tapa para el agregado de ingredientes de 60 mL. (2 oz.) puede ser utilizada para medir o agregar ingredientes. Retire la tapa y agregue los ingredientes a velocidad STIR (Revolver), CHOP (Picar) o MIX (Mezclar). Cuando opere a velocidades más altas, con una jarra llena o con contenidos calientes, detenga la licuadora y luego, agregue los ingredientes.

Función de procesamiento Soft Start™

La función de procesamiento Soft Start™ enciende automáticamente la licuadora a una velocidad lenta para dirigir los ingredientes hacia las cuchillas, luego, aumenta rápidamente según la velocidad seleccionada para un funcionamiento óptimo.

NOTA: La función de procesamiento Soft Start™ sólo funciona cuando se selecciona una velocidad del modo "Off" (apagado). La función Soft Start™ no funciona con Pulse Mode (Modo pulsar) o Crush Ice (Triturar hielo).

Guía para el control de la velocidad

Producto	Velocidad
Bebida con hielo procesado	Liquefy (Licuar)
Pastel de queso	Liquefy (Licuar)
Fruta picada	Presione Stir (Revolver)
Verduras picadas	Presione Stir (Revolver)
Comida para untar a base de queso crema	Stir (Revolver)
Sopa crema	Stir (Revolver)
Hielo triturado/ picado	Crush Ice (Triturar hielo)
Salsa para untar	Stir (Revolver)
Frutas frescas finamente picadas	Crush Ice (Triturar hielo)
Verduras frescas finamente picadas	Crush Ice (Triturar hielo)
Gelatina esponjosa para pasteles/postres	Liquefy (Licuar)
Fruta congelada picada (descongelar levemente hasta que pueda pincharse con la punta de un cuchillo)	Crush Ice (Triturar hielo)

Producto	Velocidad
Bebida congelada a base de yogur	Liquefy (Licuar)
Jugo de frutas de concentrados congelados	Mix (Mezclar)
Bebida a base de frutas	Liquefy (Licuar)
Salsa a base de frutas	Stir (Revolver)
Queso duro rallado	Liquefy (Licuar)
Salsa de carne (gravy)	Mix (Mezclar)
Bebida a base de leche helada	Liquefy (Licuar)
Ensalada de carne para relleno de sandwich	Pulsar Chop (Picar)
Mousse	Liquefy (Licuar)
Papilla de avena	Puree (Hacer puré)
Mezcla para panqueques	Mix (Mezclar)
Pesto	Chop (Picar)
Puré de frutas/ Alimento para bebés	Puree (Hacer puré)
Puré de carne/carne para alimentos para bebés	Puree (Hacer puré)

ESPAÑOL

Guía para el control de la velocidad

Producto	Velocidad
Puré de verduras/Alimento con verduras para bebés	Puree (Hacer puré)
Aderezo para ensaladas	Mix (Mezclar)
Sabrosa cobertura crujiente	Pulsar Chop (Picar)
Bebida a base de sorbetes	Liquefy (Licuar)
Ricota suave o queso cottage	Mix (Mezclar)
Cobertura Streusel	Chop (Picar)
Cobertura crujiente dulce	Pulsar Chop (Picar)
Cobertura crocante dulce	Pulsar Chop (Picar)
Salsa como primer plato a base de verduras	Stir (Revolver)
Mezcla para waffles	Mix (Mezclar)
Salsa blanca	Stir (Revolver)

Consejo - Procese hasta una cubetera estándar de hielo de 12 a 14 cubos de hielo por vez. El revolver de vez en cuando con una espátula será útil sólo cuando la licuadora esté en OFF (Apagado). La función Crush Ice (Triturar hielo) se ha optimizado para triturar y picar hielo sin agregar ningún ingrediente líquido.

Cuidado y limpieza

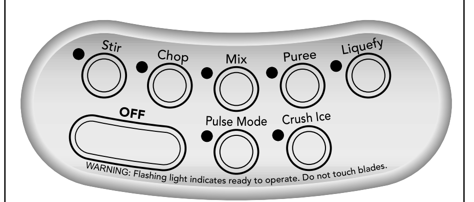
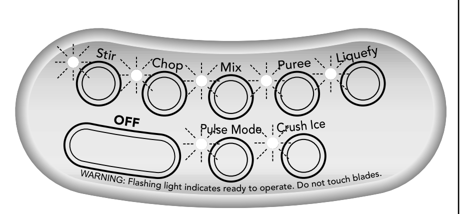
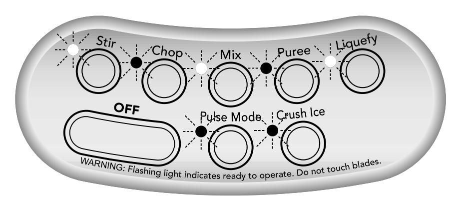
ESPAÑOL

La jarra de la licuadora y la cuchilla pueden limpiarse sin necesidad de retirarlas.

- Limpie la licuadora muy bien luego de cada uso.
- No sumerja la base de la licuadora ni el cable en agua.
- No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas de cocina.

1. Para limpiar la cuchilla, coloque la jarra en la base de la licuadora, llene la mitad con agua tibia (no caliente) y agregue 1 ó 2 gotas de detergente. Coloque la tapa en la jarra, presione la velocidad STIR (Revolver) y haga funcionar la licuadora de 5 a 10 segundos. Retire la jarra y vacíe el contenido. Enjuague la jarra con agua tibia hasta que quede limpia. La jarra también se puede lavar en el estante más bajo del lavavajillas.
2. Para limpiar la tapa y la tapa para el agregado de ingredientes, lave con agua tibia jabonosa, luego, enjuague y seque completamente. Estas piezas también se pueden lavar en el estante más alto del lavavajillas. Para obtener los mejores resultados, se recomienda el lavado a mano.
3. Limpie la base de la licuadora y el cable con un trapo con agua tibia jabonosa; limpie con un trapo húmedo y seque con un trapo suave. Para guardarla, el cable se puede enroscar en la parte inferior de la base.

Solución de problemas

La licuadora no funciona cuando se selecciona una velocidad:	
 No está encendido ningún indicador.	Verifique si la licuadora está enchufada en un tomacorriente para 3 clavijas con conexión a tierra. Si lo está, presione OFF (Apagado), luego, desenchufe la licuadora. Vuélvala a enchufar en el mismo tomacorriente. Si la licuadora aún no funciona, verifique si el fusible o el interruptor del circuito eléctrico de la licuadora está conectado y asegúrese de que el circuito está cerrado.
La licuadora se detiene cuando está procesando:	
 Todas las luces indicadoras están titilando intermitentemente al mismo tiempo.	La licuadora puede estar sobrecargada. Si la licuadora se sobrecarga cuando se procesan ingredientes pesados, ésta se detendrá automáticamente para evitar que se dañe el motor. Presione OFF (Apagado) para volver a encender la licuadora. Retire la jarra de la base y separe el contenido de la jarra en cantidades más pequeñas. El agregar líquido a la jarra también puede reducir la carga de la licuadora.
 Los indicadores titilan alternadamente.	La licuadora puede estar trabada. Si está trabada, la licuadora dejará de funcionar para evitar que se dañe el motor. Presione OFF (Apagado) para volver a encender la licuadora. Retire la jarra de la base y libere las cuchillas del contenido al desintegrarlo o al retirar los ingredientes del fondo de la jarra.

Si el problema no se resuelve con los pasos dados en esta sección, contáctese con KitchenAid o con un Centro de servicio técnico autorizado.

EE.UU./Puerto Rico:
1-800-541-6390

Canadá:
1-800-807-6777

México:
01-800-024-17-17 (JV Distribuciones)
01-800-902-31-00 (Industrias Birtman)

Para obtener más detalles, consulte la sección de garantía KitchenAid y servicio técnico en la página 74. No devuelva la licuadora a la tienda donde la compró – ellos no brindan el servicio técnico.

Consejos para la licuadora

Consejos rápidos

- Si está preparando bebidas con hielo y quiere obtener una textura más suave, procese en CRUSH ICE (Triturar hielo).
- Los cubos de hielo más pequeños se pueden picar o triturar más rápido que los cubos grandes.
- Agregue alimentos a esta jarra de la licuadora en cantidades más grandes de las que pondría en otras licuadoras – puede agregar de 2 a 3 tazas (475 a 710 mL.) (16 a 24 oz.) a la vez en lugar de 1 taza (235 mL.) (8 oz.).
- Para mezclas con muchos ingredientes, comience el proceso de procesamiento en STIR (Revolver) para combinar los ingredientes completamente. Luego, aumente la velocidad si es necesario.
- Asegúrese de tapar la jarra mientras mezcla.
- Si lo desea, retire la tapa central de la jarra para agregar líquidos o cubos de hielo mientras la licuadora está funcionando en STIR (Revolver), CHOP (Picar) o MIX (Mezclar).
- Cuando la haga funcionar a velocidades más altas, con una jarra llena o con contenidos calientes, detenga la licuadora y luego, agregue los ingredientes.
- Detenga la licuadora y desenchúfela antes de introducir utensilios en la jarra. Utilice una espátula de goma para mezclar los ingredientes sólo cuando la licuadora está en OFF (Apagado). Nunca utilice utensilios como por ejemplo espátulas en la jarra mientras el motor está encendido.
- Si es posible, enfríe los alimentos calientes antes de mezclarlos. Comience a procesar los alimentos tibios en STIR (Revolver). Aumente la velocidad si es necesario.
- Retire la tapa central para el agregado de ingredientes cuando mezcla líquidos calientes y hágala funcionar sólo en STIR (Revolver). No introduzca la mano sin protección sobre la tapa de la jarra cuando procesa líquidos calientes
- Detenga la licuadora y verifique la consistencia de los alimentos luego de unos segundos para evitar que se procesen de manera excesiva.

Consejos prácticos

Reconstitute frozen juice: Para una lata de 175 mL. (6 oz.) de jugo de naranja concentrado, combine el jugo y la cantidad correcta de agua en la jarra. Tape y procese en MIX (Mezclar) hasta que se mezcle bien durante 10 a 15 segundos aproximadamente.

Para una lata de 355 mL. (12 oz.), combine el jugo y 1 lata de agua en la jarra. Tape y procese en MIX (Mezclar) hasta que se mezcle bien durante 20 a 30 segundos aproximadamente. Revuelva las 2 latas de agua restantes.

Disolver gelatina saborizada: Vierta agua caliente en la jarra; agregue la gelatina. Retire la tapa central para el agregado de ingredientes y procese en STIR (Revolver) hasta que la gelatina esté disuelta, de 10 a 30 segundos aproximadamente. Agregue otros ingredientes.

Preparar migas de galletas dulces y galletas graham: Troce a las galletas más grandes en pedacitos de 3,75 cm. (1½ pulgadas) de diámetro aproximadamente. Utilice galletas más pequeñas tal como están. Colóquelas en la jarra. En la función PULSE MODE (Modo pulsar), Tape y procese en CHOP (Picar) pulsando algunas veces, durante 3 segundos aproximadamente cada vez, hasta lograr la consistencia deseada. Utilice las migas para realizar coberturas rápidas para yogur congelado, budines o compota de fruta.

Para realizar una cobertura más fina para una tarta o postres, troce galletas graham o galletas dulces en pedacitos de 3,75 cm. (1½ pulgadas) de diámetro aproximadamente y colóquelas en la jarra. En la función PULSE MODE (Modo pulsar), Tape y procese en LIQUEFY (Licuar) pulsando algunas veces, de 20 a 30 segundos aproximadamente cada vez, hasta lograr la consistencia deseada.

Preparar migas de galletas: Siga el mismo procedimiento para las galletas dulces. Utilice como cobertura o como un ingrediente en cazuelas de platos principales o para platos de verduras.

Consejos para la licuadora

Preparar migas de pan: Troce el pan en pedacitos de 3,75 cm. (1½ pulgadas) de diámetro aproximadamente. Siga el mismo procedimiento para las galletas dulces. Utilice como cobertura o como un ingrediente en cazuelas de platos principales y para platos con verduras.

Picar frutas y verduras: Coloque 2 tazas de 475 mL. (2 oz.) de trozos de frutas o verduras en la jarra. En la función PULSE MODE (Modo pulsar), Tape y procese en STIR (Revolver) pulsando algunas veces, durante 2 a 3 segundos aproximadamente cada vez, hasta lograr la consistencia deseada.

Preparar puré de frutas: Coloque 2 tazas de 475 mL. (2 oz.) de frutas enlatadas o cocidas en la jarra. Agregue de 2 a 4 cucharadas de 30 a 60 mL. (1 a 2 oz.) de jugo de frutas o de agua por cada taza de 235 mL. (8 oz.) de fruta. Tape y procese en PUREE (Hacer puré) durante 5 a 10 segundos aproximadamente.

Preparar puré de verduras: Coloque 2 tazas de 475 mL. (2 oz.) de verduras enlatadas o cocidas en la jarra. Agregue de 2 a 4 cucharadas de 30 a 60 mL. (1 a 2 oz.) de caldo, agua o leche por cada taza de 235 mL. (8 oz.) de verduras. Tape y procese en PUREE (Hacer puré) durante 10 a 20 segundos aproximadamente.

Preparar puré de carne: Coloque carne tierna, cocida y en cubos en la licuadora. Agregue de 3 a 4 cucharadas de 45 a 60 mL. (1,5 a 2 oz.) de caldo, agua o leche por cada taza de 235 mL. (8 oz.) de carne. Tape y procese en STIR (Revolver) durante 10 segundos. Detenga la licuadora y pase la espátula retirando el contenido de los lados del interior de la jarra. Tape y procese en PUREE (Hacer puré) de 10 a 20 segundos más.

Preparar puré de queso cottage o de ricota: Coloque el queso cottage o la ricota en la jarra. Tape y procese en MIX (Mezclar) de 25 a 35 segundos aproximadamente, hasta que quede una pasta suave. Detenga la licuadora y pase la espátula retirando el contenido de los lados según sea necesario. Si es necesario, agregue 1 cucharada de 15 mL. (0,50 oz.) de leche descremada por cada taza de 235 mL. (8 oz.) de queso cottage. Utilice como base para salsas de bajo contenido en grasas y como queso para untar.

Combinar ingredientes líquidos para productos horneados: Vierta ingredientes líquidos en la jarra.Tape y procese en LIQUEFY (Licuar) hasta que se mezcle bien, de 10 a 15 segundos aproximadamente. Vierta la mezcla líquida sobre los ingredientes secos y revuelva bien.

Eliminar los grumos de la salsa de carne (gravy): Si la salsa o la salsa de carne se torna grumosa, colóquela en la jarra. Tape y procese en MIX (Mezclar) de 5 a 10 segundos aproximadamente, hasta que quede una pasta suave.

Combinar harina y líquidos para espesar: Coloque harina y líquido en la jarra. Tapar y procese durante 5 a 10 segundos aproximadamente en STIR (Revolver) hasta que quede una pasta suave.

Preparar salsa blanca: Coloque leche, harina y sal, si lo desea, en la jarra. Tape y procese en STIR (Revolver) hasta que esté bien mezclado, de 5 a 10 segundos aproximadamente. Vierta en una cacerola y cocine como lo hace habitualmente.

Preparar mezcla para panqueques o waffles: Coloque la mezcla y demás ingredientes en la jarra. Tape y procese en MIX (Mezclar) de 10 a 20 segundos, hasta que se mezcle bien. Detenga la licuadora y pase la espátula retirando el contenido de los lados de la jarra según sea necesario.

Consejos para la licuadora

Rallar queso: Corte queso bien frío en cubos de 1,25 a 1,5 cm. (de ½ a 1 pulgada). Coloque hasta ½ taza (120 mL.) de queso en la jarra. Tape y procese en LIQUEFY (Licuar) de 5 a 10 segundos aproximadamente. Para quesos duros, como por ejemplo el Parmesano, espere a que alcancen temperatura ambiente, luego, procese en LIQUEFY (Licuar) durante 10 a 15 segundos.

Preparar papilla de avena para bebés: Coloque la harina de avena sin cocinar en la jarra. En la función PULSE MODE (Modo Pulsar), procese en MIX (Mezclar) de 2 a 3 segundos, 5 pulsaciones aproximadamente, hasta lograr la consistencia deseada. Cocine como lo hace habitualmente.

Preparar comida para bebé de la comida de los adultos: Coloque la comida para adultos ya preparada en la jarra. Tape y procese en STIR (Revolver) durante 10 segundos aproximadamente. Luego procese en PUREE (Hacer puré) durante 10 a 30 segundos aproximadamente.

Enjuagar la jarra de su licuadora: Llene la mitad de la jarra con agua tibia. Agregue unas gotas de detergente. Tape y procese en STIR (Revolver) durante 5 a 10 segundos aproximadamente hasta que los lados queden limpios. Enjuague y seque. Para una limpieza completa, la jarra y la tapa también se pueden lavar en un lavavajillas.

Margarita

ESPAÑOL

¾ de taza (175 mL.) de tequila

½ taza (120 mL.) de licor de naranja

½ taza (120 mL.) de jugo de lima

¼ de taza (60 mL.) de jarabe simple o 3 cucharadas (45 mL.) de azúcar.

4 tazas (945 mL.) de cubos de hielo.

Jarabe simple

1 taza (235 mL.) de azúcar

1 taza (235 mL.) de agua

Colocar los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar en CRUSH ICE (Triturar hielo), de 15 a 20 pulsaciones o hasta que quede derretido.

Rinde: 6 porciones (¾ de vaso [175 mL.] por porción)

Cada porción: contiene aproximadamente 118 cal, 0 g. de proteínas, 16 g de hidratos de carbono, 0 g. de grasas, 0 g. de grasas saturadas, 0 mg. colesterol, 6 mg. de cloruro de sodio.

Para una jarra de 1,75 L (56 oz.):
Colocar en la jarra 1¼ de vaso (295mL.) de tequila, ¾ de vaso (175 mL.) de licor de naranja, ¾ de vaso (175 mL.) de jugo de lima, ⅓ de vaso (80 mL.) de jarabe simple o 5 cucharadas (75 mL.) de azúcar y 5 vasos (1,2 L) de cubos de hielo. Tapar y procesar en CRUSH ICE (Triturar hielo), 20 pulsaciones aproximadamente o hasta que quede derretido.

Rinde: 9 porciones (¾ de vaso [175 mL.] por porción).

Ver arriba el análisis nutricional aproximado.

Jarabe simple
En una cacerola pequeña, mezclar azúcar y agua. Hervir de 2 a 4 minutos hasta que el azúcar se disuelva. Enfriar, tapar y refrigerar.

Rinde: Aproximadamente 1¼ de vaso (295 mL.).

Bebida burbujeante de arándano y piña

1 lata (355 mL. [12 oz.]) de cóctel de jugo concentrado de arándano congelado
1 lata (235 mL. [12 oz.]) de piña pisada, en jugo y sin escurrir
2 vasos (475 mL.) de gaseosa sabor lima-limón fría

Colocar el concentrado de arándano y la piña en la jarra. Tapar y procesar en LIQUEFY (Licuar) 10 segundos aproximadamente o hasta que quede una mezcla suave. Añadir la gaseosa. Tapar y procesar en STIR (Revolver) de 2 a 4 segundos hasta que quede mezclado.

Rinde: 5 porciones (aproximadamente 1 vaso [235 mL.] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 171 cal, 0 g. de proteínas, 44 g de hidratos de carbono, 0 g. de grasas, 0 g. de grasas saturadas, 0 mg. colesterol, 10 mg. de cloruro de sodio.

Para una jarra de 1,75 L (56 oz.):
Colocar en la jarra 1½ latas (355 mL. [12 oz.] cada una) de cóctel de jugo concentrado de arándano y 1½ lata (235 mL. [8 oz.] cada una) de piña pisada (en jugo y sin escurrir). Tapar y procesar en LIQUEFY (Licuar) de 10 a 15 segundos o hasta que quede una mezcla suave. Añadir 3 vasos (710 mL.) de gaseosa sabor lima-limón fría. Tapar y procesar en STIR (Revolver) de 2 a 4 segundos hasta que quede mezclado.

Rinde: 7 porciones (aproximadamente 1 vaso [235 mL.] por porción).

Ver arriba el análisis nutricional aproximado.

Licuado de banana y frutilla

1½ vaso (355 mL.) de suero de leche
1 vaso (235 mL.) de frutillas congeladas sin azúcar
1 vaso (235 mL.) de leche
3 bananas medianas cortadas en cuartos
3 cucharadas (45 mL.) de mermelada de naranja

Colocar los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar en LIQUEFY (Licuar) de 15 a 20 segundos o hasta que quede una mezcla suave.

Rinde: 5 porciones (1 vaso [235 mL.] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 170 cal, 6 g. de proteínas, 34 g de hidratos de carbono, 2,5 g. de grasas, 1,5 g. de grasas saturadas, 10 mg. colesterol, 90 mg. de cloruro de sodio.

Para una jarra de 1,75 L (56 oz.):
Colocar en la jarra 2½ vasos (535 mL.) de suero de leche, 1¼ vasos (295 mL.) de frutillas congeladas sin azúcar, 1½ vasos (295 mL.) de leche, 4 bananas medianas (cortadas en cuartos) y ⅓ de vaso (80 mL.) de mermelada de naranja. Continuar con las instrucciones arriba mencionadas.

Rinde: 7 porciones (1 vaso [235 mL.] por porción).

Ver arriba el análisis nutricional aproximado.

ESPAÑOL

Ron con café moca

2 vasos (475 mL.) de helado de chocolate
½ vaso (120 mL.) de café fuerte frío
½ vaso (120 mL.) de ron oscuro
4 cubos de hielo

Colocar los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar en CRUSH ICE (Triturar hielo) de 12 a 15 pulsaciones o hasta que quede una mezcla suave.

Rinde: 4 porciones (¾ de vaso [175 mL.] por porción)

Cada porción: contiene aproximadamente 210 cal, 3 g. de proteínas, 19 g de hidratos de carbono, 7 g. de grasas, 4,5 g. de grasas saturadas, 20 mg. colesterol, 50 mg. de cloruro de sodio.

Para una jarra de 1,75 L (56 oz.):
Colocar en la jarra 4 vasos (945 mL.) de helado de chocolate, 1 vaso (945 mL.) de café fuerte (frío), 1 vaso (945 mL.) de ron oscuro y 8 cubos de hielo. Tapar y procesar en CRUSH ICE (Triturar hielo), 20 pulsaciones aproximadamente o hasta que quede una mezcla suave.

Rinde: 8 porciones (¾ de vaso [175 mL.] por porción)

Ver arriba el análisis nutricional aproximado.

Sopa italiana de tomate y Tortellini

- 2 *cucharadas (30 mL.) de aceite de oliva*
- ½ *taza (120 mL.) de cebolla picada*
- ½ *taza (120 mL.) de pimiento verde picado*
- 2 *latas (14,5 oz. [429 mL.] cada una) de tomates italianos condimentados cortados en cubos sin escurrir*
- 1 *cucharada (15 mL.) de azúcar*
- ½ *cucharadita (2 mL.) de sal*
- ¼ *de cucharadita (1mL.) de semillas de hinojo*
- ⅛ *de cucharadita (0,5 mL.) de pimienta de Cayena*
- 1 *lata (415 mL. [14 oz.]) de caldo de carne*
- 1 *paquete (265 mL. [9 oz.]) de tortellini rellenos con queso refrigerados*
- *Si desea, mozzarella cortada en trozos*
- *Si desea, perejil fresco picado*

En una cacerola grande, calentar el aceite de oliva a fuego medio. Agregar la cebolla y el pimiento verde. Cocinar de 3 a 5 minutos o hasta que queden blandos. Agregar los tomates, el azúcar, la sal, las semillas de hinojo y la pimienta de Cayena. Disminuir el fuego al mínimo, hacer hervir destapado a fuego lento de 15 a 20 minutos o hasta que quede espeso. Revolver ocasionalmente. Dejar enfriar 5 minutos.

Verter la mitad de la mezcla de tomate fría en la jarra. Tapar y procesar en STIR (Revolver) durante 15 segundos aproximadamente. Agregar la mezcla de tomate restante. Tapar y procesar en STIR (Revolver) durante 15 segundos aproximadamente. Procesar en LIQUEFY (Licuar) 10 segundos aproximadamente o hasta que quede una mezcla suave.

Volver a colocar la mezcla en la cacerola. Agregar el caldo. Dejar que hierva y agregar los tortellini. Disminuir el fuego al mínimo, hacer hervir destapado a fuego lento, de 8 a 10 minutos o hasta que los tortellini estén tiernos. Revolver ocasionalmente.

Servir caliente, espolvoreado con mozzarella y perejil fresco, si se desea.

Rinde: 6 porciones (1 vaso [235 mL.] cada porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 250 cal, 8 g. de proteínas, 35 g de hidratos de carbono, 8 g. de grasas, 2,5 g. de grasas saturadas, 20 mg. colesterol, 1,100 mg. de cloruro de sodio.

Para una jarra de 1,75 L (56 oz.):
Calentar 3 cucharadas (45 mL.) de aceite de oliva en una olla grande a fuego de medio a alto. Agregar ¾ de taza (175 mL.) de cebolla picada y ¾ de taza (175 mL.) de pimiento verde picado. Cocinar de 3 a 5 minutos o hasta que quede blando. Agregar 3 latas 429 mL. [14,5 oz.] cada una) de tomates italianos condimentados cortados en cubos (sin escurrir), 1½ cucharadas (20mL.) de azúcar, ¾ de cucharada (4mL.) de sal, ¼ de cucharada (1 mL.) de semillas de hinojo y ¼ de cucharada (1mL.) de pimienta de Cayena. Disminuir el fuego al mínimo, hacer hervir destapado a fuego lento de 20 a 25 minutos o hasta que quede espeso. Revolver ocasionalmente. Dejar enfriar 5 minutos.

Verter la mitad de la mezcla de tomate fría en la jarra. Tapar y procesar en STIR (Revolver) durante 15 segundos aproximadamente. Agregar la mezcla de tomate restante. Tapar y procesar en STIR (Revolver) durante 15 segundos aproximadamente. Procesar en LIQUEFY (Licuar) de 10 a 15 segundos o hasta que quede una mezcla suave.

Volver a colocar la mezcla en la olla. Agregar 1½ lata (415 mL. [14 oz.]) de caldo de carne. Dejar que hierva. Agregar 1½ paquetes (265 mL. [9 oz.] cada uno) de tortellini rellenos con queso refrigerados. Continuar con las instrucciones arriba mencionadas.

Rinde: 9 porciones (1 taza [235 mL.] cada porción).

Ver arriba el análisis nutricional aproximado.

Panqueques y salsa de arándano

Salsa

¼ de taza (60 mL.) de azúcar
2 cucharaditas (10 mL.) de fécula de maíz
⅔ de taza (160 mL.) de agua
½ cucharadita (2 mL.) de cáscara de limón rayada
2 tazas (475mL.) de arándanos frescos o congelados (no descongelarlos)

Panqueques

2 huevos
2 tazas (475 mL.) de suero de leche
2 cucharadas (30 mL.) de aceite vegetal
½ cucharadita (2 mL.) de cáscara de limón rayada
2½ tazas (535 mL.) de harina común
2 cucharadas (30 mL.) de azúcar
1 cucharadita (5 mL.) de polvo de hornear
1 cucharadita (5 mL.) de bicarbonato de sodio
½ cucharadita (2 mL.) de sal
¼ de cucharadita (1 mL.) de nuez moscada
1 taza (235 mL.) de arándanos frescos o congelados (no descongelarlos)

Colocar los ingredientes de la salsa en una cacerola. Cocinar a fuego medio hasta que la mezcla se espese, revolviendo constantemente. Dejar enfriar 5 minutos. Verter la mezcla en la jarra. Tapar y procesar en STIR (Revolver) durante 5 segundos aproximadamente y luego, pase la espátula retirando el contenido de los lados de la jarra si es necesario. Procesar en MIX (Mezclar) 10 segundos aproximadamente o hasta que quede una mezcla suave. Verter en un recipiente para servir. Enjuagar la jarra.

Colocar los huevos en la jarra. Tapar y procesar en STIR (Revolver) durante 5 segundos aproximadamente. Agregar el suero de la leche, el aceite y la cáscara del limón. Procesar en MIX (Mezclar) durante 5 segundos aproximadamente. Agregar la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la nuez moscada. Utilizando la función PULSE (Pulsar), procesar en MIX (Mezclar) pulsando 5 veces, 2 ó 3 segundos cada vez o hasta que los ingredientes secos se humedezcan. Revuelva los arándanos a mano suavemente.

Calentar una plancha antiadherente a fuego medio (si no es antiadherente, engrasarla). Para cada panqueque, verter apenas ¼ de taza (60 mL.) de la mezcla sobre la plancha. Revolver la mezcla ocasionalmente para distribuir los arándanos. Cocinar 1 ó 2 minutos hasta que se formen burbujas en la superficie y los bordes se sequen. Darlo vuelta y cocinarlo 1 ó 2 minutos hasta que el lado inferior adquiera un color tostado. Servir con salsa tibia de arándanos.

Rinde: 8 porciones aproximadamente (panqueques de 10 cm. [de 2 a 4 pulgadas] y ¼ de taza (60 mL.) de salsa por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 280 cal, 8 g. de proteínas, 48 g de hidratos de carbono, 6 g. de grasas, 1 g. de grasas saturadas, 55 mg. colesterol, 280 mg. de cloruro de sodio.

Para una jarra de 1,75 L (56 oz.):
Colocar en una cacerola ⅓ de taza (80 mL.) de azúcar, 1 cucharada (15 mL.) de fécula de maíz, 1 taza (235 mL.) de agua, ¾ de cucharadita (4 mL.) de cáscara de limón y 3 tazas (710 mL.) de arándanos frescos o congelados (no descongelarlos). Cocinar a fuego medio hasta que la mezcla se espese, revolviendo constantemente. Dejar enfriar 5 minutos. Verter la mezcla en la jarra. Tapar y procesar en STIR (Revolver) durante 5 segundos aproximadamente y luego, pase la espátula retirando el contenido de los lados de la jarra si es necesario. Procesar en MIX (Mezclar) 10 segundos aproximadamente o hasta que quede una mezcla suave. Verter en un recipiente para servir. Enjuagar la jarra.

Colocar 3 huevos en la jarra. Tapar y procesar en STIR (Revolver) durante 5 segundos aproximadamente. Añadir 3 tazas (710 mL.) de suero de leche, 3 cucharadas (45 mL.) de aceite y ¾ de cucharadita (4mL.) de ralladura de limón. Procesar en MIX (Mezclar) durante 5 segundos aproximadamente. Agregar 3⅓ (790 mL.) de harina común, 3 cucharadas (45 mL.) de azúcar, 1½ cucharaditas (7 mL.) de polvo de hornear, 1½ cucharaditas de bicarbonato de sodio, ¾ de cucharadita (4mL.) de sal y ¼ de cucharadita (1mL.) de nuez moscada. Utilizando la función PULSE (Pulsar), procesar en MIX (Mezclar) pulsando 6 veces, 2 ó 3 segundos cada vez o hasta que los ingredientes secos se humedezcan. Revolver a mano suavemente 1½ tazas (355 mL.) de arándanos frescos o congelados (no descongelarlos). Continuar con las instrucciones arriba mencionadas.

Rinde: 12 porciones aproximadamente (de panqueques de 10 cm. [de 2 a 4 pulgadas] y ¼ de taza (60 mL.) de salsa por porción).

Ver arriba el análisis nutricional aproximado.

ESPAÑOL

Aderezo de frambuesa a la vinagreta

- *1 taza (235 mL.) de frambuesas frescas o congeladas. ya descongeladas.*
- *2 cucharadas (30 mL.) de azúcar*
- *3 cucharadas (46 mL.) de vinagre de frambuesa.*
- *2 cucharadas (30 mL.) de aceite vegetal*

Colocar los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar en STIR (Revolver) durante 15 segundos aproximadamente y luego, pase la espátula retirando el contenido de los lados de la jarra si es necesario. Procesar en LIQUEFY (Licuar) de 10 a 15 segundos o hasta que quede una mezcla suave. Servir sobre ensaladas verdes ya aderezadas o ensaladas de frutas. Guardar en el refrigerador.

Rinde: 6 porciones (2 cucharadas [10 mL.] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 70 cal, 0 g. de proteínas, 7 g de hidratos de carbono, 4,5 g. de grasas, 0 g. de grasas saturadas, 0 mg. colesterol, 0 mg. de cloruro de sodio.

Para una jarra de 1,75 L (56 oz.):
Colocar en la jarra 2 tazas (475 mL.) de frambuesas frescas o congeladas (descongeladas), ¼ de taza (60 mL.) de azúcar, ⅓ de taza (80 mL.) de vinagre de frambuesa y ¼ de taza (60 mL.) de aceite vegetal. Continuar con las instrucciones arriba mencionadas.

Rinde: 12 porciones (2 cucharadas [30 mL.] por porción).

Ver arriba el análisis nutricional aproximado.

ESPAÑOL

Copa de chocolate de Crème

- *1 taza (235 mL.) de trocitos de chocolate amargo*
- *¼ de taza (60 mL.) de algún substituto del huevo o 1 huevo pasteurizado batido*
- *½ cucharadita (2 mL.) de vainilla*
- *¾ de taza (175 mL.) de "half-and-half" (mezcla de crema y leche)*
- *Crema batida azucarada (opcional)*

Colocar en la jarra los trocitos de chocolate, el substituto del huevo y la vainilla. Calentar la "half-and-half" hasta que se formen burbujas alrededor del borde. Verter sobre los trocitos de chocolate. Tapar y procesar en LIQUEFY (Licuar) de 20 a 25 segundos o hasta que los trocitos de chocolate se derritan y la mezcla esté suave. Raspar los lados de la jarra si es necesario.

Verter en copas pequeñas. Refrigerar de 4 a 6 horas hasta que quede firme. Se puede servir con crema batida.

Rinde: 4 porciones (½ taza [120 mL.] por porción).

Cada porción: contiene aproximadamente 350 cal, 7 g. de proteínas, 38 g de hidratos de carbono, 22 g. de grasas, 13 g. de grasas saturadas, 15 mg. colesterol, 45 mg. de cloruro de sodio.

Para una jarra de 1,75 L (56 oz.):
Colocar en la jarra (340 g [12 oz.] de trocitos de chocolate amargo, ½ taza (120 mL.) de algún substituto del huevo o 2 huevos pasteurizados (batidos) y 1 cucharadita (5 mL.) de vainilla.

Continuar con las instrucciones arriba mencionadas, utilizando 1½ tazas (355 mL.) de "half-and-half".

Rinde: 8 porciones (½ taza [120 mL.] por porción).

Ver arriba el análisis nutricional aproximado.

Malteada de frutas frescas

- *2 tazas (475 mL.) de leche*
- *1½ tazas (355 mL.) de helado de vainilla*
- *3 tazas (355 mL.) de duraznos, fresas o cualquier otra fruta* fresca cortada en rodajas*
- *2 cucharadas (30 mL.) de azúcar impalpable (opcional)*

Colocar los ingredientes en la jarra. Tapar y procesar en LIQUEFY (Licuar) de 10 a 15 segundos o hasta que quede una mezcla suave.

Rinde: 5 porciones (aproximadamente 1 vaso [235 mL.] por porción).

*En lugar de duraznos o fresas se pueden utilizar tres tazas (710 mL.) de su fruta preferida congelada, levemente descongelada.

Cada porción: contiene aproximadamente 170 cal, 6 g. de proteínas, 24 g de hidratos de carbono, 7 g. de grasas, 4 g. de grasas saturadas, 25 mg. colesterol, 70 mg. de cloruro de sodio.

Para una jarra de 1,75 L (56 oz.):
Colocar en la jarra 2½ tazas (590 mL.) de leche, 2 tazas (475 mL.) de helado de vainilla, 4 tazas (945 mL.) de duraznos, fresas o cualquier otra fruta fresca cortada en rodajas y 3 cucharadas (45 mL.) de azúcar impalpable (esta última es opcional). Continuar con las instrucciones arriba mencionadas.

Rinde: 7 porciones (aproximadamente 1 vaso [235 mL.] por porción).

Ver arriba el análisis nutricional aproximado.

Garantía de la licuadora KitchenAid®

Duración de la garantía:	KitchenAid pagará por:	KitchenAid no pagará por:
50 estados de los Estados Unidos, el distrito de Columbia, Canadá y Puerto Rico: Un año de garantía limitada a partir de la fecha de compra.	**50 estados de los Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Canadá:** El reemplazo de su licuadora sin dificultades. Consulte la siguiente página para obtener los detalles sobre cómo realizar el reemplazo. O **En Puerto Rico:** Los costos de los repuestos y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Para solicitar un servicio técnico, siga las instrucciones de la página 75.	A. Las reparaciones cuando la licuadora sea utilizada con otro fin que no sea el uso doméstico normal de una familia. B. Los daños como consecuencia de un accidente, alteración, mal uso, abuso o uso con productos no aprobados por KitchenAid. C. Los costos de repuestos o de mano de obra de reparación para la licuadora cuando ha sido utilizada fuera del país donde fue comprada.

ESPAÑOL

LA EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS
INCLUYENDO GARANTÍAS EN LA MEDIDA EN QUE SE APLIQUEN A LA COMERCIABILIDAD O APTITUD CON UN FIN DETERMINADO, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA PERMISIBLE POR LEY. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER IMPUESTA POR LEY ESTÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LIMITACIONES NI EXCLUSIONES EN RELACIÓN CON LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD, DE MANERA TAL QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN QUE NO SE APLIQUEN EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA SEGÚN SE GARANTIZA, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN LOS TÉRMINOS Y LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADÁ NO ASUMEN NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían de estado en estado o de provincia en provincia.

Garantía de reemplazo sin dificultades - 50 estados de los Estados Unidos y el Distrito de Columbia

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid, que si la licuadora presentara alguna falla durante el primer año, le enviaremos un reemplazo sin cargo idéntico o comparable a su domicilio y arreglaremos la devolución de la licuadora original El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, simplemente llame gratis a nuestro Centro de satisfacción al cliente KitchenAid al 1-800-541-6390, de lunes a viernes de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este), o los sábados, de 10 a.m. a 5 p.m. Proporcione al asesor su dirección completa para el envío. (No se aceptan números de casillas postales).

Cuando reciba la unidad de reemplazo de su licuadora, utilice la caja y los materiales de embalaje para embalar la licuadora original. En la caja, escriba su nombre y dirección en un papel junto con la copia del comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.)

Garantía de reemplazo sin dificultades en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si su Licuadora presentara alguna falla durante el primer año, KitchenAid Canada la reemplazará por una idéntica o comparable. El reemplazo de su unidad también estará cubierto por nuestra garantía limitada de un año. Siga estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su licuadora KitchenAid® presentara alguna falla durante el primer año, lleve la licuadora o mándela con envío a cobrar a un Centro de servicio técnico KitchenAid® autorizado. En la caja, escriba su nombre y dirección postal en un papel junto con la copia el comprobante de compra (recibo de compra, ticket de la tarjeta de crédito, etc.) La licuadora de reemplazo se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita a nuestro Centro de interacción con el cliente al 1-800-807-6777. O escríbanos a:

Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio de garantía en Puerto Rico

Su licuadora KitchenAid® tiene garantía de un año a partir de la fecha de compra. KitchenAid pagará los repuestos y la mano de obra para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio técnico debe ser provisto por un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado.

Lleve la licuadora o mándela con envío asegurado a cobrar a un Centro de servicio técnico de KitchenAid autorizado. Su licuadora reparada se le entregará de forma prepaga y asegurada. Si no queda satisfecho con el servicio, llame de manera gratuita al 1-800-541-6390 para averiguar la ubicación del Centro de servicio técnico más cercano.

Cómo obtener el servicio una vez vencida la garantía – Todos los lugares

Antes de llamar al servicio técnico, revise la sección de Solución de problemas en la página 63.

Para obtener información sobre el servicio técnico en los 50 de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al
1-800-541-6390.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center
KitchenAid Portable Appliances
P.O. Box 218
St. Joseph, MI 49085-0218

O contáctese con un Centro de servicio técnico autorizado cercano a su domicilio.

Para obtener información sobre el servicio técnico en Canadá
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Cómo obtener el servicio técnico en otros lugares

ESPAÑOL

Consulte su distribuidor de KitchenAid local o a la tienda donde compró la licuadora para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información sobre el servicio técnico en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

Como solicitar accesorios y repuestos

Para solicitar accesorios o repuestos para su licuadora en los 50 estados de los Estados Unidos, Distrito de Columbia y Puerto Rico,
llame de manera gratuita al 1-800-541-6390, de lunes a viernes, de 8 a.m. a 8 p.m. (Hora del Este) o los sábados, de 10 a. m. a 5 p. m.

O escriba a:
Customer Satisfaction Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218,
St. Joseph, MI 49085-0218

Para solicitar accesorios o repuestos para su licuadora en Canadá
llame de manera gratuita al 1-800-807-6777.

O escriba a:
Customer Interaction Centre
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, ON L5N 3A7

Para solicitar accesorios o repuestos para su licuadora en México,
llame de manera gratuita al
01-800-024-17-17
(JV Distribuciones)

o

01-800-902-31-00
(Industrias Birtman)

9709225 Rev. A

(5142dZw1105)

KitchenAid®

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™